# VillaWare™

**Instruction Manual**

## food processor

Read All Instructions Before Use

FR **Mode d’Emploi**

## robot culinaire

Lire Toutes les Instructions Avant Utilisation

ES **Manual de Instrucciones**

## procesador de alimentos

¡Lea las instrucciones antes de usarlo!

DE **Bedienungsanleitung**

## Küchenmaschine

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch erst alle Anleitungen sorgfältig durch

RU **Инструкция для Пользователя**

## кухонный комбайн

Перед использованием прочитайте всю инструкцию

SV **Instruktion Bok**

## matberedare

Läs igenom alla instruktioner innan användning




**model • modèle • modelo**
**modell • модель • modell**
FPVLFPSL01

# important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions before using your food processor "i".
- Always make sure the food processor is completely assembled before operating. The unit will not turn on unless properly assembled.
- Be certain bowl cover is securely locked in place while operating appliance.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on motor base without first putting container properly in place.
- Blade and processing discs are sharp. Handle carefully to avoid injury.
- Never feed food into the food chute by hand; always use the food pusher.
- Do not operate this appliance continuously for more than 3 minutes.
- Always use the food processor on a dry, level surface.
- To avoid product damage, do not lift the food processor by the handle.
- Do not use your food processor if any part is broken.
- If unit is operated in any manner other than indicated in this manual, it may cause material damages or personal injuries.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Unplug from outlet when not in use, before cleaning and before assembling or removing parts.
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet before changing accessories or approaching parts that move.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse power cord, plug or motor base in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- The motor contains a resettable fuse to protect against overheating after continued heavy use. If the motor shuts off, turn food processor off "O" and unplug it from the electrical outlet. After the food processor has cooled, plug it into the electrical outlet and resume normal use.

- Always turn the food processor off "O" first before unplugging it from the outlet.
- Be sure to turn switch to off position "O" after each use of your food processor.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not use outdoors.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# power cord instructions

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- Do not use an extension cord with this product.
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

If power cord is damaged, the manufacturer, an Authorised Service Centre or similarly qualified persons must replace it in order to avoid a hazard.

# important product markings

"Read Instructions" located on cover next to Food Chute

I "On"

O "Off"

"Pulse"

"Lock"

"Unlock"

"Alignment Arrow"

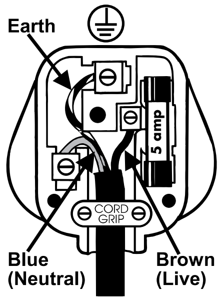
▼ "Food Chute Lid Release"

# for u.k. and ireland only

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

**Installation of a plug applicable to U.K. and Ireland.**

**WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**




**NOTE:** If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug, please contact a qualified electrician. If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard.

Replacement 5A fuses must be BS1 or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BROWN - LIVE
BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.
Please proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol "⏚" or coloured GREEN AND YELLOW.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.

# description of the appliance




1. Food Pusher
2. Food Chute Lid
3. Extra Wide Food Chute
4. Motor Base
5. On Indicator Light (Amber)
6. On " I "/Off " O "
   Switch Control
7. (⋀) Pulse function
8. Storage Drawer
9. Cover
10. "Read Instructions" Symbol
11. 3-Litre Bowl
12. Drive Shaft
13. Chopping Blade
14. 2 mm/4 mm Slicing Disc
15. Spatula
16. Attachment Rod
17. Grating/Shredding Disc

BEFORE USING YOUR FOOD PROCESSOR

Follow the assembling instructions listed below before using your Villaware™ Food Processor:

**BE SURE THAT THE ELECTRIC CORD IS UNPLUGGED.**

**THE BLADES AND DISCS ARE EXTREMELY SHARP. USE CAUTION WHEN HANDLING THEM.**

Figure 1



- Before assembling your food processor, make sure it is unplugged and placed on a dry, level surface. Place the bowl, without the cover, over the drive shaft on the motor base. (Figure 1)

Figure 2



- Rotate the bowl until it fits evenly on the base. Hold handle and turn the bowl counter clockwise until it locks firmly into place (Figure 2). The handle will be facing forward and aligned with the switch control. Make sure the arrow on the base is aligned with the locked symbol “🔒”.

Figure 3



- If you are going to use the chopping blade; place it over the drive shaft, rotating it slightly until it drops into place (Figure 3).

**THE BLADES AND DISCS ARE SHARP. USE CAUTION WHEN HANDLING THEM.**

Figure 4a



Figure 4b



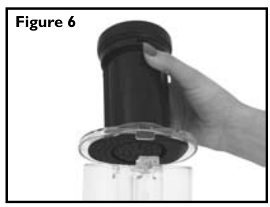
- If you are going to use one of the discs, place the attachment rod over the drive shaft (figure 4a). Then place the disc on top of the attachment rod with the desired side facing up (slicing, shredding or grating) (figure 4b).

Figure 5



- Attach the cover onto the bowl so that the food chute is in front of the bowl above the switch control (Figure 5). Turn counter clockwise until the arrow on the cover is aligned with the locked symbol on the lid “🔒”.

Figure 6



- Push down on food pusher lid until it clicks, indicating that the cover is locked into place.

**NOTE:** Each time you re-assemble your food processor, be sure to attach the bowl first and lock it into position. Then attach the cover.

# operating instructions

1. Your food processor features an extra wide chute so most vegetables such as smaller onions and potatoes will not need to be cut into smaller pieces since they fit in the chute.
2. Prepare your vegetables by washing them thoroughly and peeling those that need the skin removed.
3. Ensure the food processor and its accessories are clean by following the "cleaning" and "maintenance" sections of this manual.
4. Make sure your food processor is properly assembled. Please follow the instructions from the section "BEFORE USING YOUR FOOD PROCESSOR." Before closing the food chute lid, food can be placed in the food chute area if a disc is being used.
5. Plug the power cord into an electrical outlet and turn the power on selecting "I" or Pulse "⋏". The food chute lid must be locked in place for the unit to run.
6. Once the food processor is on, place the vegetables in the food chute and use the food pusher to slowly drive them down.
7. By twisting the food pusher, it can be locked into the food chute so the pieces act as one to push food down the food chute. If separate, the food pusher can be removed while the unit is running to add liquids or smaller foods.

**WARNING:** NEVER USE HANDS OR FINGERS TO PUSH FOOD DOWN THE FOOD CHUTE OR TO CLEAR THE FOOD CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

**THE BLADES AND DISCS ARE EXTREMELY SHARP. USE CAUTION WHEN HANDLING THEM.**

**CAUTION:** Maximum running time for product is 3 continuous minutes.

**USING CHOPPING BLADE:**

1. Place the chopping blade over the drive shaft, rotating it slightly until it drops into place.
2. Attach the cover onto the bowl so that the food chute is in the front of the bowl (above the switch control). Turn counter clockwise until the cover fits into place. The food chute will be directly above and in line with the handle. Push down on the food pusher lid until you hear it click, indicating that the cover is locked into place.
3. Plug the power cord into an electrical outlet.
4. Start processing by selecting "I" or PULSE (⋏).

**USING THE SLICING/SHREDDING /GRATING DISCS:**

1. Place the attachment rod over the drive shaft rotating it slightly until it drops into place.
2. Select which disc to use according to recipe or taste.
3. Insert disc onto the attachment rod with the blade of your choice facing up since the discs are reversible.
4. Attach the cover onto the bowl so that the food chute is facing to left side of the bowl.
5. Turn counter clockwise until the cover locks into place.
6. Load the food chute with ingredients before turning the food processor on. Always use the food pusher to yield more evenly sliced or shredded foods.
7. Rest the food pusher in the food chute. Switch unit on "I". Holding the food pusher with one hand, and food chute in the other, push gently down on the food pusher. When finished, press control button to the off "O" position before removing cover.

**RESET FUNCTION:**

1. The motor contains a resettable fuse to protect against overheating.
2. If the unit stops after continuous use the turn the food processor off "O" and unplug it from the electrical outlet.
3. Wait for 5-10 minutes for the food processor to cool down.
4. Plug the food processor into the electrical outlet and resume normal use.
5. If the food processor does not operate after instructions 1 -4, repeat the above steps and wait a further 10 minutes before using again.

# after using your food processor

Before cleaning and storing your food processor, follow the instructions below to disassemble the unit:

- Turn food processor off "O" and unplug it from the electrical outlet.
- Release food chute lid by pressing outward on the latch.
- Turn clockwise to remove the cover.
- Remove processing accessory you were using holding it by the shaft. Do not touch blades or sharp edges when emptying the bowl or removing accessories.
- Rotate the bowl to the left to release and then lift up to remove it from the base.

# cleaning

**THE BLADES AND DISCS ARE EXTREMELY SHARP. USE CAUTION WHEN HANDLING THEM DURING CLEANING.**

- Turn food processor off "O" and unplug it from the electrical outlet.
- Disassemble all removable parts of the food processor. The chopping blade, discs and attachment rod are dishwasher safe; select the minimum temperature and place on the top shelf. Wash the other pieces by hand with warm, soapy water. If the residues dry out in the chopping blade, discs, bowl or the cover, let it soak in warm, soapy water for approximately 10 minutes before washing it.
- Wipe the motor base, including the drive shaft, with a damp or dry cloth.
- Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
- Use a piece of kitchen paper with a little vegetable oil to remove some of the staining resulting from certain foodstuffs, such as carrots.
- Cleaning the internal shaft of your chopping blade is most important. We suggest the use of a small baby bottle brush to remove any food particles, then wash and dry the shaft thoroughly.
- When hand washing, avoid soaking parts in detergent for too long.
- Read through the manufacturer's instructions to verify that dishwashing detergents are suitable for cleaning plastic items.

# storing

- Store the chopping blade in the clear bowl.
- Discs and other accessories should be stored in the storage drawer of the food processor.

# maintenance

- Some parts might stain when in contact with certain vegetables. In order to avoid this, all parts should be washed immediately after each use.

# problems and solutions

| PROBLEM | SOLUTION |
|---|---|
| Food processor will not work after switching on | • Bowl may not be locked in proper position.<br>• Food Chute Lid/Cover might not be locked into position.<br>• Turn off and unplug unit and ensure all parts are assembled properly.<br>• Turn off and unplug unit and check if there are any residues blocking the unit. |
| Food Processor makes loud noise or starts vibrating | • Turn off and unplug unit and ensure all parts are assembled properly. |
| Performance of disc is reduced | • If the holes are blocked, use a brush and clean the disc in hot water or wash the disc in the dishwasher. |
| Motor stops after continued heavy use | • The motor contains a resettable fuse to protect against overheating. Turn the food processor off "O" and unplug it from the electrical outlet. After the food processor has cooled, plug the food processor into the electrical outlet and resume normal use. |

# tips and suggestions

**PULSING TECHNIQUES**
The food processor processes food very quickly; in most cases, in seconds! Therefore, foods can easily become over processed if you don't watch carefully. We suggest that when using the chopping blade in the bowl, you process foods no more than a few seconds at a time. Pulsing ensures excellent results every time.

**NOTE:** Please be sure that the chopping blade has stopped spinning completely before removing the cover.

**PLACING FOOD INTO BOWL**
For the best results, process pieces of food that are about equal in size. Results will be more uniform. You will get faster, more consistent processing results if you do not overload the bowl. When using the chopping blade be sure to fill the bowl to only 3/4 of its maximum capacity.

**NOTE:** When processing a heavy load, check to be sure the food processor is sitting firmly on the counter or tabletop.

**CHOPPING MEATS**
Pre-cut meat into pieces about 3/4 inch square. Place the pieces in the bowl; replace the cover and process using the pulse technique for 5 to 7 seconds. Never process more than 2 cups of meat cubes at one time.

**CHOPPING VEGETABLES**
When processing vegetables such as onions, turn the food processor on and off 1 to 2 times to coarsely chop, 3 to 4 more times to finely chop. Scrape sides of bowl once or twice during processing, if necessary.

**ADDING LIQUID INGREDIENTS**
Liquid ingredients may be added while the processor is operating by pouring them through the food chute.

**USE CAUTION WHEN ADDING HOT LIQUIDS AS THEY MAY SPLASH CAUSING INJURY.**

**NOTE:** When processing sauces or semi-liquid ingredients, stop the food processor and scrape down the sides of the bowl and cover.

**DO NOT WALK AWAY FROM THE FOOD PROCESSOR WHILE PROCESSING.**

# consumer affairs

Holmes Products (Europe) Ltd.

1 Francis Grove

London SW19 4DT

England

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: enquiriesEurope@jardencs.com

UK - Free phone Customer Service Helpline – 0800 052 3615

### Turkey Vegetable Flan

450 g turkey sausage
3-4 zucchinis
1 bunch spring onions
Olive oil
450 g frozen egg substitute, defrosted
235 ml spicy tomato juice drink mix
14 g cornstarch

Pre-heat oven to 175° C.

Grate 460 g of zucchini using the grating disc on your food processor.

Mince 115 g of green onions using the chopping blade of your food processor.

Sauté turkey sausage, grated zucchini and minced onions over medium heat for 5-7 minutes or until the turkey sausage is no longer pink and vegetables are tender. Drain.

Place 115 g of the mixture into a 170 g custard cup or ramequin which has been coated with olive oil. Pour 58 g of egg substitute over turkey mixture. Should fill 8 cups.

Place cups in a 38 cm x 28 cm x 5 cm pan.

Pour hot water around cups reaching 2.5 cm in depth. Place pan on oven rack and bake at 175° C for 25-35 minutes or until a knife inserted into centre of each cup comes out clean. Remove and unmould. In 500 ml glass cup, blend tomato juice drink with cornstarch. Microwave on high for 2 minutes, whisking mixture after 1 minute. Continue microwaving until sauce is thickened.

Spoon sauce over turkey moulds and serve.

### English Mint Sauce

1 bunch fresh mint leaves
235 ml malt vinegar
28 g white sugar
Glass jars with screw top or cork lid

Rinse mint leaves and strip from stems.

Chop mint leaves in your food processor using the chopping blade.

Using a small saucepan, bring vinegar to a simmer. Add sugar and chopped mint leaves. Simmer for around 20 minutes. Additional water or sugar can be added for taste. Wash jars then immerse in hot water and simmer for 10 minutes to sterilize. Remove and invert to drain excess water. While jars are still warm, fill with mint sauce and seal tightly.

### Cranberry Sauce

235 ml water
230 g sugar
340 g fresh cranberries
1 orange, peeled
1 apple, peeled, cored and diced
1 pear, peeled, cored and diced
230 g chopped dried mixed fruit
2 g salt
2 g ground cinnamon
1 g ground nutmeg

Boil water and sugar in a medium saucepan until sugar dissolves. Reduce to simmer and add all other ingredients.

Cover and simmer, stirring occasionally until cranberries burst. Remove from heat and let cool.

**Cranberry Glaze**

230 g cranberry sauce
1 large shallot
1 red jalapeno pepper, stemmed and partly seeded
14 g fresh lemon juice
60 ml fruity red wine
9 g ginger preserves
21 g minced fresh rosemary
14 g olive oil
Hot pepper sauce to taste

In your food processor, chop the shallot with the chopping blade.

Using your food processor, puree all ingredients in order mentioned. Pour into a microwave-safe bowl. Microwave on high for 5 minutes. Glaze should be thick and syrupy. If desire a thicker glaze, use 1 minute increments in the microwave. If desire a thinner glaze, more wine can be added. Serve warm.

**Honey, Lime and Ginger Glaze**

5 cm piece fresh ginger root
85 g honey
28 g dry sherry
1 lime, coarsely grated zest and juice
Salt
Ground black pepper

Cut ginger in two. Using your food processor, finely grate one piece. Collect gratings and squeeze out juice into a bowl.

Cut the other half of the ginger into small strips and mix into ginger juice along with all of the other ingredients.

Place mixture in small pan and simmer for 3 minutes until half of the mixture has evaporated. Let cool until mixture becomes thick and syrupy. Brush over meat about 10 minutes before meat finishes cooking.

**Prince of Wales Ketchup**

½ litre elderberries
Vinegar
5 salt anchovies
45 ml shallots
5 ml cloves
5 ml ground mace
5 ml ground ginger
5 ml grated nutmeg

Place elderberries in dish and cover with vinegar. Cook at 150° C until berries burst, about 1½ hours. Let stand overnight, then strain through a jelly bag.

Using your food processor, thinly slice the shallots. Mix with elderberry vinegar and add the remaining ingredients. Bring to a boil. Reduce heat and simmer until anchovies break apart, around 20 minutes.

Let cool, strain and bottle with a tight cork. Refrigerate for 2 weeks before opening.

**Spinach Sauce**

230 g spinach
28 g olive oil
115 g plain yogurt
Crushed garlic
Dried basil
1 handful of fresh parsley
1 lemon
28 g feta cheese

Using the chopping blade of your food processor, chop the spinach and the parsley. Juice the lemon.

Whirl spinach, olive oil, yogurt, garlic, basil, parsley and lemon until desired consistency. Water can be added to thin sauce if desired. Pour over pasta and mix well. Crumble feta cheese over dish and mix again.

### Mornay Sauce

21 g butter
21 g flour
177 ml milk
85 g gruyere cheese
28 g parmesan cheese
.5 g grated nutmeg
1 g cayenne pepper
1 g salt

Using the processor's grating disc, grate the gruyere and parmesan cheese and set aside.

Over low heat, melt butter then add flour and cook 1 to 2 minutes. Heat milk and add to flour mixture. Cook over medium heat until thick. Mix in cheese, nutmeg, pepper and salt.

### Asian Marinade

120 ml peanut oil
60 ml white wine vinegar
60 ml soy sauce
60 ml lemon juice
4 garlic cloves
8 cilantro sprigs
1 red chilli pepper
Ginger

Using your food processor, mince the garlic cloves. Then chop the ginger to obtain 9 g. Add all ingredients and blend until well mixed. Water can be added to thin the marinade, if desired. Marinate meat overnight.

### Roasted Eggplant Soup

1 large eggplant
2 red bell peppers
2 large tomatoes
43 g olive oil
1 onion
8 garlic cloves
5 g cumin
950 ml chicken stock
120 ml heavy cream
60 g fresh basil

Roast eggplant, peppers and tomatoes over open flame until blackened. Remove skins.

From the peppers and tomatoes, remove the seeds. Using your food processor, chop eggplant, peppers and tomatoes. Set aside.

Using the food processor, chop the onion. Set aside. Mince the garlic. Set aside. Thinly slice the basil. Set aside.

In medium saucepan, heat oil on medium then add onions and sauté until tender. Mix in eggplant, tomatoes and peppers. Then add the garlic, cumin and chicken stock. Simmer for 45 minutes then stir in cream.

Pour mixture into your food processor and puree until smooth. Season with salt and garnish with the basil.

### Fig and Honey Spread

700 g dried figs
300 g honey
3 navel oranges, finely chopped or ground
360 ml sweet red wine
3 cinnamon stick

Finely chop the dried figs in the food processor and add 130 g honey. Mix up to 15 seconds max.

Pour mixture into a saucepan and add the remaining ingredients. Simmer, stirring occasionally until the sauce becomes thick, appearing like jam. Cool and store in a refrigerator until needed.

Spread on bread, particularly challah or toasted bagels.

# europe guarantee

Please keep your receipt, as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 3 years after your purchase as described in this document. The induction motor is guaranteed for 10 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- You promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- The appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorised dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK

# importantes mesures de précaution

Au moment d'utiliser des appareils électriques, il est recommandé de prendre certaines précautions d'emploi, en particulier:

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre robot culinaire " ".
- Vous assurer que le robot culinaire est complètement assemblé avant de l'utiliser. L'appareil ne se mettra pas en route s'il n'est pas correctement assemblé.
- Assurer-vous que le couvercle du bol est bien en place pendant usage.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais mettre la lame couteau sur le bloc moteur sans d'abord avoir mis le bol en place.
- La lame couteau et les disques éminceurs sont coupants. Manipuler avec soin pour éviter tout risque de blessure.
- Ne jamais pousser les aliments dans le tube d'alimentation avec la main; toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas utiliser l'appareil de manière continue pour plus de 3 minutes.
- Toujours utiliser le robot culinaire sur une surface sèche et plane.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas le lever par la poignée.
- Ne pas utiliser le robot culinaire si un ou plusieurs éléments sont cassés.
- Si l'appareil est utilisé d'une façon différente à celle indiquée dans ce mode d'emploi, cela peut entraîner des dommages et blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner électrocution ou blessure.
- Eviter tout contact avec les éléments en mouvement. Garder mains et ustensiles loin des lames en mouvement ou des disques pendant usage afin d'éviter tout risque de blessure graves ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule mais seulement lorsque le robot culinaire est à l'arrêt.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement, avant de le nettoyer et avant de le désassembler ou de retirer les accessoires.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou de s'approcher des éléments en mouvement.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le fil électrique ou le bloc moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil électrique, la prise ou l'appareil est endommagé ou s'il est tombé. Faites-le vérifier ou réparer au Centre Agréé de Service Après-vente le plus proche de chez vous.
- Ne pas laisser le fil d'alimentation dépasser du bord d'une table, d'un plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer cet appareil sur ou à coté d'une plaque à gaz ou électrique chaude ou toute surface en contact avec un four en marche.
- Le moteur contient un fusible qui protége contre la surchauffe après un usage continu prolongé. Si le moteur s'éteint, arrêter l'appareil "O" et débrancher. Une fois le robot culinaire refroidi, le brancher à nouveau et continuer à utiliser normalement.

• Toujours éteindre le robot culinaire "O" avant de le débrancher.

- Assurez-vous de tourner le bouton de l'appareil sur la position arrêt "O" après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné a être utilisé par des personnes (y compris des enfants dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

**CET APPAREIL EST CONCU SEULEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.**

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# instructions pour le fil d'alimentation

Veuillez suivre les instructions suivantes pour assurer un usage en toute sécurité du fil électrique.

- Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Ne pas tirer sur, entortiller ou abuser du fil d'alimentation.

Si le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le Centre Agréé de Service Après-vente ou toute personne qualifiée pour éviter tout risque.

# symboles importants

"Lire les instructions" situé sur ou à côté du tube d'alimentation

I "Marche"

O "Arrêt"

"Fonction "impulsion"

"Fermeture"

"Ouverture"

"Flèche d'Alignement"

▼ "Verrouillage du couvercle du tube d'alimentation"

# description de l'appareil




1. Poussoir
2. Couvercle
3. Tube d'Alimentation Ultra Large
4. Bloc Moteur
5. Voyant de Marche (Ambre)
6. Bouton de Marche "I" /Arrêt "O"
7. (⋏) Fonction Impulsion
8. Tiroir de Rangement
9. Couvert
10. Symbole "Lire les Instructions"
11. Bol de 3 litres
12. Axe d'Entraînement
13. Lame Couteau
14. Disque Eminceur 2 mm/4 mm
15. Spatule
16. Manche
17. Disque Râpe/Eminceur

# mode d’emploi

## AVANT D’UTILISER VOTRE ROBOT CULINAIRE

Suivre les instructions d’assemblage ci-dessous avant d’utiliser votre robot culinaire Villaware™:

**ASSUREZ-VOUS QUE LE CORDON D’ALIMENTATION EST DEBRANCHE.**

**LA LAME COUTEAU ET LES DISQUES SONT TRES COUPANTS. SOYEZ PRUDENT AU MOMENT DE LES MANIPULER.**

**Schéma 1**



- Avant d’assembler votre robot culinaire assurez-vous qu’il est bien débranché et qu’il se trouve sur une surface sèche et plane. Placer le bol sans le couvercle sur l’axe d’entraînement. (Schéma 1)

**Schéma 2**



- Faire tourner le bol jusqu’à ce qu’il soit bien placé sur le bloc moteur. Saisir la poignée et tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il verrouille en place (Schéma 2). La poignée se trouvera alors face à vous et alignée avec le bouton de marche/arrêt. Assurez-vous que la flèche sur le bloc moteur est en alignement avec le symbole de verrouillage “🔒”.

**Schéma 3**



- Si vous allez utiliser la lame couteau, la placer au dessus de l’axe d’entraînement et tourner légèrement jusqu’à ce qu’elle soit en place (Schéma 3).

**LES LAMES ET LES DISQUES SONT COUPANTS. LES UTILISER AVEC PRECAUTION.**

**Schéma 4a**



**Schéma 4b**



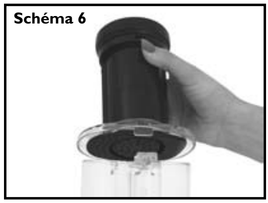
- Si vous allez utiliser l’un des disques, placez-le sur le manche au dessus de l’axe d’entraînement (Schéma 4a). Puis placer le disque sur le manche en plaçant le côté que vous avez choisi sur le dessus (trancher, émincer ou râper) (Schéma 4b).

**Schéma 5**



- Attacher le couvercle sur le bol de telle manière que le tube d’alimentation se trouve sur le devant du bol, au dessus de bouton de marche/arrêt (Schéma 5). Tourner dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que la flèche sur le couvercle soit alignée avec le symbole de verrouillage du couvercle “🔒”.

**Schéma 6**



- Pousser le couvercle du poussoir jusqu’à ce qu’il s’enclenche, ce qui indique que le couvercle et bien verrouillé en place.

**REMARQUE:** Chaque fois que vous assemblez votre robot culinaire, assurez-vous de mettre le bol en premier et de le verrouiller en place. Puis mettre le couvercle.

# instructions d'utilisation

1. Votre robot culinaire possède un tube d'alimentation ultra large ce qui vous permet d'y faire entrer la plupart des légumes tels que petits oignons et pommes de terre sans avoir à les couper préalablement en morceaux plus petits.
2. Préparer vos légumes en les lavant d'abord soigneusement et les peler pour retirer la peau si nécessaire.
3. Assurez-vous que le robot culinaire et ses accessoires sont propres, suivre les instructions qui se trouvent aux chapitres intitulés "nettoyage" et "entretien" du mode d'emploi.
4. Assurez-vous que le robot culinaire est correctement assemblé. Veuillez suivre les instructions du chapitre intitulé "AVANT D'UTILISER VOTRE ROBOT CULINAIRE". Avant de fermer le couvercle du tube d'alimentation, les aliments peuvent être placés à l'intérieur du tube si vous utilisez un disque.
5. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale et mettre l'appareil en marche en choisissant la fonction "I"ou Impulsion "⋏" Le couvercle doit être verrouillé pour que l'appareil se mette en marche.
6. Une fois que le robot culinaire est en marche, mettre les aliments dans le tube d'alimentation et utiliser le poussoir pour les pousser lentement à l'intérieur.
7. Si vous tourner le poussoir, il peut être verrouillé en position de telle manière que les éléments agissent comme une seule pièce pour pousser les aliments à l'intérieur. Si le poussoir reste séparé, il peut alors être retiré pendant que l'appareil est en marche pour ajouter des liquides ou des aliments plus petits.

**ATTENTION:** NE JAMIAS UTILISER LES MAINS OU LES DOIGTS POUR POUSSER LES ALIMENTS A L'INTERIEUR DU TUBE D'ALIMENTATION OU POUR LE NETTOYER. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR QUI VOUS EST FOURNI.

**LES LAMES ET DISQUES SONT EXTREMEMENT TRANCHANTS, LES UTILISER AVEC PRECAUTION.**

**ATTENTION: Ne pas utiliser de manière continue pendant plus de 3 minutes.**

**UTILISATION DE LA LAME A DECOUPER:**

1. Placer la lame à découper sur l'axe d'entraînement, le faire tourner un peu jusqu'à ce qu'il tombe en place.
2. Attacher le couvercle du bol de telle manière que le tube d'alimentation se trouve sur le devant du bol (au dessus de bouton de marche/arrêt). Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu' à ce que le couvercle soit bien en place. Le tube d'alimentation se trouvera alors directement au-dessus et aligné avec la poignée. Pousser sur le couvercle du poussoir jusqu'à ce qu'il verrouille en place.
3. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise électrique.
4. Mettre en marche en choisissant la fonction "I" ou IMPULSION (⋏).

**UTILISATION DES DISQUES A COUPER/EMINCER/RAPER:**

1. Placer le manche sur l'axe d'entraînement en le faisant tourner légèrement jusqu'à ce qu'il soit en place.
2. Choisir le disque à utiliser en fonction de la recette ou de votre goût.
3. Insérer le disque sur le manche avec la lame de votre choix sur le dessus, les disques sont réversibles.
4. Attacher le couvercle sur le bol de telle manière que le tube d'alimentation se trouve sur la gauche du bol.
5. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle se verrouille en place.
6. Placer les aliments dans le tube d'alimentation avant de mettre le robot en marche. Toujours utiliser le poussoir pour étaler de manière plus uniforme les aliments à couper ou émincer.
7. Laisser le poussoir dans le tube d'alimentation et mettre en marche" I ". Maintenir le poussoir d'une main et le tube d'alimentation de l'autre, pousser doucement les aliments vers le bas. Une fois terminé, appuyer sur le bouton d'arrêt " O " avant d'ouvrir le couvercle.

**FONCTION DE REMISE A JOUR:**

1. Le moteur contient un fusible que l'on peut remettre à jour et qui protége contre la surchauffe.
2. Si l'appareil s'arrête après une utilisation prolongée, arrêter l'appareil en tournant sur la position " O " et débrancher.
3. Attendre 5-10 minutes, le temps que le robot culinaire se refroidisse.
4. Brancher le robot sur la prise murale et continuer l'utilisation normalement.
5. Si le robot ne fonctionne toujours pas après avoir suivi les indications ci-dessus, répéter l'opération et attendre plus de 10 minutes avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

# après utilisation de votre robot culinaire

Avant de nettoyer et ranger votre robot culinaire, suivre les instructions ci-dessous pour le désassembler.

- Eteindre le robot " O " et le débrancher.
- Relâcher le couvercle du tube d'alimentation en appuyant sur le loquet.
- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le couvercle.
- Retirer l'accessoire utilisé en le tenant par l'axe d'entraînement. Ne pas toucher les lames ou les bords coupants au moment de vider le bol ou de retirer les accessoires.
- Faire tourner le bol vers la gauche pour déverrouiller puis le lever pour le retirer du bloc.

# nettoyage

**LES LAMES ET LES DISQUES SONT TRES TRANCHANTS. SOYEZ PRUDENT QUAND VOUS LES MANIPULEZ POUR LES NETTOYER.**

- Eteindre le robot culinaire " O " et débrancher.
- Retirer tous les éléments amovibles du robot. La lame couteau, les disques et l'axe d'entraînement sont résistants au lave-vaisselle; choisir la température minimum et les placer sur la partie du dessus. Nettoyer les autres accessoires à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Si les résidus sur la lame couteau, les disques ou le couvercle sont secs, laisser tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes avant de les nettoyer.
- Passer un chiffon humide ou sec sur le bloc moteur et l'axe d'entraînement.
- Ne pas plonger le bloc moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Utiliser un morceau d'essuie-tout avec un peu d'huile pour retirer les taches qui apparaissent après avoir utilisé des aliments comme les carottes.
- Nettoyer l'axe d'entraînement interne de votre lame couteau est très important. Nous vous suggérons d'utiliser une petite brosse à nettoyer les biberons pour retirer toute particules d'aliments, puis rincer et bien sécher.
- Lorsque vous nettoyer à la main, éviter de laisser les accessoires dans de l'eau avec détergent pendant trop longtemps.
- Lire les instructions du fabricant pour vérifier que les détergents de machine à laver peuvent être utilisés pour nettoyer les éléments en plastique.

# rangement

- Ranger la lame couteau dans le bol transparent.
- Les disques et autres accessoires doivent être rangés dans le tiroir de rangement du robot culinaire.

# entretien

- Certains accessoires se tachent lorsqu'ils sont au contact de certains légumes. Pour éviter ceci, laver immédiatement tous les éléments après chaque usage.

# problèmes et solutions

| PROBLEME | SOLUTION |
|---|---|
| Le robot culinaire ne fonctionne pas après l'avoir mis en marche | • Le bol n'est peut-être pas verrouillé en position.<br>• Le couvercle du Tube d'Alimentation n'est peut-être pas bien verrouillé.<br>• Eteindre et débrancher l'appareil et assurez-vous que tous les éléments sont correctement assemblés.<br>• Eteindre, débrancher et vérifier qu'aucun résidu ne bloque l'appareil. |
| Le robot culinaire est bruyant ou commence à vibrer | • Eteindre, débrancher et vous assurer que tous les éléments sont correctement assemblés. |
| Le disque ne fonctionne pas bien | • Si les orifices sont recouverts, utiliser une brosse et nettoyer le disque à l'eau chaude ou laver le disque au lave-vaisselle. |
| Le moteur s'arrête après un usage prolongé | • Le moteur contient un fusible qui protége contre la surchauffe de l'appareil. Eteindre le robot " O " et débrancher. Une fois le robot refroidi, rebrancher l'appareil et continuer à utiliser normalement. |

# conseils et suggestions

**TECHNIQUES D'IMPULSION**
Le robot culinaire transforme les aliments très rapidement; dans la plupart des cas, en quelques secondes! Par conséquent, il est facile de les transformer plus que nécessaire si on ne fait pas attention. Nous vous suggérons de ne pas utiliser le couteau lame dans le bol plus de quelques secondes à la fois. Pour cela, la fonction d'impulsion Pulse vous garantie d'excellents résultats à chaque fois.

**REMARQUE:** Assurez-vous que la lame couteau a totalement fini de tourner avant de retirer le couvercle.

**COMMENT PLACER LES INGREDIENTS DANS LE BOL**
Pour de meilleurs résultats, utiliser des ingrédients qui soient à peu prés de même taille. Les résultats seront plus uniformes. Vous obtiendrez des résultats plus rapidement et de manière plus consistante si vous ne surchargez pas le bol. Lorsque vous utilisez la lame couteau, assurez-vous de ne remplir le bol que jusqu'au 3/4 de sa capacité maximum.

**REMARQUE:** Si vos ingrédients sont lourds, assurez-vous que le robot est bien stable sur la table ou le plan de travail.

**HACHER LA VIANDE**
Pré couper la viande en morceaux carrés d'environ 3/4 pouces. Placer les morceaux dans le bol; remettre le couvercle et appuyer sur la fonction impulsion de 5 à 7 secondes. Ne jamais hacher plus de 2 tasses de cubes de viande à la fois.

**HACHER DES LEGUMES**
Lorsque vous hacher des légumes tels que des oignons, ne faire fonctionner le robot que quelques secondes à la fois, 1 à 2 fois pour hacher grossièrement, 3 à 4 fois pour hacher plus finement. Gratter les côtés du bol, une ou deux fois pendant l'opération si nécessaire.

**AJOUTER DES LIQUIDES**
Des ingrédients liquides peuvent être ajoutés pendant l'opération, il suffit de les verser dans le tube d'alimentation.

**SOYEZ PRUDENT AU MOMENT D'AJOUTER DES LIQUIDES BRULANTS. LES ECLABOUSSURES PEUVENT ENTRAINER DES BLESSURES.**

**REMARQUE:** Lorsque vous préparez des sauces ou utilisez des ingrédients semi liquides, arrêtez le robot culinaire et grattez les côtés du bol et le couvercle.

**NE PAS VOUS ELOIGNER DU ROBOT CULINAIRE PENDANT UTILISATION.**

# service aux consommateurs

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS
0 825 85 85 82

### Tarte à la Dinde et aux Légumes

450 g de saucisse de dinde
3-4 courgettes
Une botte d'oignons verts
Huile d'olive
450 g de remplacement d'oeufs congelé, à décongeler
235 ml de jus de tomates épicé
14 g de maïzena

Pré-chauffer le four à 175° C.

Râper 460 g de courgettes en utilisant le disque râpe de votre robot culinaire.

Emincer 115 g d'oignons verts en utilisant le disque éminceur de votre robot.

Faire sauter la saucisse de dinde avec les courgettes râpées et les oignons émincés à feu moyen pendant 5-7 minutes. Egoutter.

Placer 115 g de la mixture dans un ramequin de 170 g que vous avez préalablement graissé avec de l'huile d'olive. Verser 58 g de remplacement d'oeufs sur le mélange avec la dinde. Remplir 8 coupes.

Placer les coupes dans un plat de 38 cm x 28 cm x 5 cm.

Verser de l'eau chaude autour des coupes à hauteur de 2.5 cm. Placer le plat dans le four et cuire à 175° C pendant 25-35 minutes ou jusqu'à ce que le couteau ressorte propre quand introduit au centre du ramequin. Sortir du four et retirer du moule. Dans un récipient en verre de 500 ml, mélanger le jus de tomate avec la maïzena. Passer au four à micro-onde pendant 2 minutes, battre le mélange après 1 minute. Continuer au four à micro-onde jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.

Verser la sauce avec une cuillère sur la tarte à la dinde et servir.

### Sauce Anglaise à la Menthe

1 botte de feuilles de menthe, fraîche
235 ml de vinaigre de malt
28 g de sucre blanc
Récipients en verre avec couvercle à visser ou couvercle en bouchon

Rincer les feuilles de menthe et les enlever de la tige.

Hacher les feuilles de menthe en utilisant la lame à hacher de votre robot.

Dans une petite poêle, faire bouillir le vinaigre. Ajouter le sucre et les feuilles de menthe hachées. Faire bouillir pendant environ 20 minutes. Ajouter de l'eau ou du sucre à votre goût.

Nettoyer les récipients en verre puis les plonger dans de l'eau chaude et faire bouillir pendant environ 10 minutes pour stériliser. Retirer et vider l'excès d'eau. Remplir les récipients avec la sauce à la menthe pendant qu'ils sont encore chauds puis fermer hermétiquement.

### Sauce à la Groseille

235 ml d'eau
230 g de sucre
340 g de groseilles fraîches
1 orange, épluchée
1 pomme, épluchée, enlever le centre et couper en morceaux
1 poire, épluchée, enlever le centre et couper en morceaux
230 g de fruits secs en morceaux
2 g sel
2 g cannelle moulue
1 g noix de muscade moulue

Faire bouillir de l'eau avec du sucre dans une poêle de taille moyenne jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Réduire à feu doux et ajouter tous les autres ingrédients.

Couvrir et laisser frémir, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les groseilles s'ouvrent. Retirer du feu et laisser refroidir.

### Glaçage aux Groseilles

230 g de sauce de groseilles
1 grosse échalote
1 poivron rouge jalapeno, retirer la queue et enlever partiellement les graines
14 g de jus de citron frais
60 ml de vin rouge fruité
9 g gingembre
21 g de romarin frais et émincé
14 g d'huile d'olive
Sauce piquante à volonté

Dans votre robot, hacher l'échalote à l'aide de la lame couteau.

Avec votre robot, mélanger tous les ingrédients en purée. Verser dans un bol résistant au four à micro-ondes. Passer au four pendant 5 minutes. Le glaçage doit être épais et avoir la consistance d'un sirop. Si vous désirez un glaçage plus épais, laisser au four à micro-ondes plus longtemps par étape d'une minute à chaque fois. Si vous désirez un glaçage moins épais, vous pouvez ajouter plus de vin. Servir chaud.

### Glaçage au Miel, Citron et Gingembre

Gingembre frais en morceau de 5 cm de long
85 g de miel
28 g de alcool de sherry
1 citron, zest et jus
Sel
Poivre noir moulu

Couper le gingembre en deux. Avec votre robot culinaire, râper finement un morceau. Retirer et en faire sortir le jus dans un bol.

Couper l'autre moitié du gingembre en petits morceaux et mélanger avec le jus de gingembre et le reste des ingrédients.

Placer le mélange dans un petit plat et faire frémir pendant 3 minutes jusqu'à ce que la moitié du mélange ait évaporé. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit épais et avec la consistance d'un sirop. Verser sur la viande environ 10 minutes avant la fin de la cuisson.

### Ketchup Prince de Wales

½ litre de baies de sureau
Vinaigre
5 anchois salés
45 ml d'échalotes
5 ml clou de girofle
5 ml de macis moulu
5 ml de gingembre moulu
5 ml de noix de muscade moulu

Placer les baies de sureau dans un plat et couvrir de vinaigre. Faire cuire à 150° C jusqu'à ce que les baies s'ouvrent, à peu près 1½ heure. Laisser reposer toute la nuit, puis égoutter avec un sac à gelée.

Avec votre robot culinaire, émincer les échalotes. Mélanger avec le vinaigre de baies de sureau et ajouter le reste des ingrédients. Faire bouillir. Réduire à feu doux et laisser frémir jusqu'à ce que les anchois s'ouvrent, à peu près 20 minutes.

Laisser refroidir, égoutter et mettre en bouteille avec un bouchon. Mettre au réfrigérateur pendant 2 semaines avant d'ouvrir.

### Sauce aux Epinards

230 g d'épinards
28 g d'huile d'olive
115 g de yaourt nature
De l'ail écrasé
Du basilique séché
1 poignée de persil frais
1 citron
28 g de fromage feta

Avec le couteau lame de votre robot culinaire, hacher les épinards et le persil. Faire un jus de citron.

Mélanger les épinards, l'huile d'olive, le yaourt, l'ail, le basilique, le persil et le jus de citron jusqu'à la consistance désirée. Vous pouvez ajouter de l'eau pour désépaissir la sauce si vous le désirez. Servir sur les pâtes et bien mélanger. Ajouter des miettes de fromage feta sur le plat et mélanger à nouveau.

### Sauce Mornay

21 g de beurre
21 g de farine
177 ml de lait
85 g de gruyère
28 g de parmesan
.5 g de noix de muscade en poudre
1 g de poivre de Cayenne
1 g sel

Avec le disque râpe du robot culinaire, râper le gruyère et le parmesan.

A feu doux, faire fondre le beurre puis ajouter la farine et faire cuire pendant 1 à 2 minutes. Faire chauffer le lait et ajouter le mélange avec la farine. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Mélanger le fromage, la noix de muscade, le poivre et le sel.

### Marinade Asiatique

120 ml d'huile de cacahuète
60 ml de vinaigre de vin blanc
60 ml de sauce de soja
60 ml de jus de citron
4 gousses d'ail
8 brins de cilantro
1 piment rouge
Du gingembre

Avec votre robot culinaire, émincer l'ail en gousse. Puis hacher le gingembre pour obtenir un mélange de 9 g. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger. Vous pouvez désépaissir la marinade en ajoutant de l'eau, si vous le désirez. Laisser la viande mariner pendant toute une nuit.

### Soupe d'Aubergine Grillée

1 grosse aubergine
2 poivrons rouges
2 larges tomates
43 g d'huile d'olive
1 oignon
8 gousses d'ail
5 g de cumin
950 ml de bouillon de poulet
120 ml de crème fraîche
60 g de basilique frais

Faire griller l'aubergine, les poivrons et les tomates sur la flamme jusqu'à ce qu'ils deviennent noirs. Retirer la peau.

Retirer les graines des poivrons et des tomates. Avec votre robot culinaire, hacher l'aubergine, les poivrons et les tomates.

Puis avec votre robot, hacher l'oignon. Séparer. Emincer l'ail. Séparer. Emincer le basilique. Séparer.

Dans une poêle de taille moyenne, faire chauffer l'huile à feu moyen puis ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter et mélanger l'aubergine, les tomates et les poivrons. Puis ajouter l'ail, le cumin et le bouillon de poulet. Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes puis ajouter la crème fraîche et mélanger.

Verser la mixture dans le bol de votre robot et mélanger pour en faire une purée. Assaisonner avec du sel et garnir avec le basilique.

### Confiture de Figues au Miel

700 g de figues sèches
300 g de miel
3 grandes oranges, coupées en petits morceaux
360 ml de vin rouge sucré
3 bâtons de cannelle

Couper les figues sèches en petits morceaux à l'aide du robot culinaire et ajouter 130 g miel. Mélanger pour un maximum de 15 secondes.

Verser le mélange dans une casserole et ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et mélanger de temps en temps jusqu'à ce que le mélange devienne épais comme de la confiture. Laisser refroidir et ranger au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Etaler sur du pain, en particulier du pain challah or ou des bagels grillés.

# garantie européenne

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document. Le moteur à induction est garanti 10 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK

# precauciones importantes

Al utilizar aparatos eléctricos se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Leer todas las instrucciones antes de utilizar el procesador de alimentos "📖".
- Cerciorarse del que el procesador de alimentos esté completamente ensamblado antes de ponerlo en funcionamiento. La unidad no se encenderá a menos que esté ensamblada de manera adecuada.
- Cerciorarse de que la cubierta del recipiente esté firmemente encajada en su lugar mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
- Para disminuir el riesgo de lesiones, no colocar nunca la cuchilla en la base del motor sin antes colocar debidamente el contenedor en su lugar.
- La cuchilla y los discos están afilados. Manejar con cuidado para evitar lesiones.
- No introducir nunca los alimentos con la mano en el conducto de introducción de alimentos; utilizar siempre el empujador.
- No se debe hacer funcionar el electrodoméstico continuamente durante más de 3 minutos.
- Utilizar siempre el procesador de alimentos sobre una superficie seca y nivelada.
- A fin de evitar daños al producto, no se debe levantar el procesador de alimentos por el asa.
- No utilizar el procesador de alimentos si alguna pieza estuviera rota.
- Hacer funcionar la unidad de un modo distinto al indicado en este manual puede ocasionar daños materiales o lesiones personales.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Evitar el contacto con piezas en movimiento. Mantener las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras se estén procesando alimentos a fin de evitar el riesgo de lesiones personales severas o daños al procesador de alimentos. Se puede utilizar una espátula, pero sólo debe usarse cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- Desconectar del enchufe eléctrico cuando no esté en uso, antes de limpiar y antes de montar o retirar piezas.
- Apagar y desconectar el aparato del enchufe eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas móviles.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumergir el cable, el enchufe o la base del motor en agua u otros líquidos.
- No utilizar un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, se haya caído, o haya sufrido cualquier otro daño. El electrodoméstico deberá devolverse al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo estufas.

- No colocar este electrodoméstico cerca o sobre un fuego de la cocina, ya sea a gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con horno caliente.
- El motor tiene un fusible de reestablecimiento para evitar el sobrecalentamiento después de su uso continuo en trabajos intensivos. Si el motor se apaga, se debe pasar el interruptor a la posición de apagado "O" y desenchufar el procesador de alimentos del enchufe eléctrico. Después de que el procesador de alimentos se haya enfriado, se debe conectar al enchufe eléctrico y hacerlo funcionar normalmente.
- Apagar siempre el procesador de alimentos "O" antes de desenchufarlo.
- Cerciorarse de que el interruptor esté en la posición de apagado "O" después de utilizar el procesador de alimentos.
- No utilizar el electrodoméstico para otros fines distintos a los recomendados.
- No utilizar al aire libre.
- Se requiere una estricta supervisión cuando los niños utilicen cualquier electrodoméstico o se encuentren cerca de él, para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico.

**ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.**

## CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

# instrucciones para el cable de alimentación

Se deben cumplir con las siguientes instrucciones para garantizar el uso sin riesgos del cable de alimentación.

- No utilizar un cable de extensión con este electrodoméstico.
- No tirar del cable de alimentación, retorcerlo o maltratarlo de ninguna forma.

Si el cable se daña, el fabricante, un Centro de Servicio Autorizado o personal similar calificado, deberá reemplazarlo a fin de evitar peligros.

# indicadores importantes del producto

"Leer las Instrucciones" localizado en la cubierta, junto al conducto de introducción de alimentos

I "Encendido"

O "Apagado"

"Función de Pulsos"

"Bloqueado"

"Desbloqueado"

"Flecha de Alineación"

▼ "Soltar la tapa del conducto de alimentos"

# descripción del electrodoméstico




1. Empujador de Alimentos
2. Tapa del Conducto de Introducción de Alimentos
3. Conducto de Introducción de Alimentos Extra Ancho
4. Base del Motor
5. Luz Indicadora de Encendido (Ámbar)
6. Interruptor de Encendido "I"/ Apagado "O"
7. (⋏) Función de Pulsación
8. Cajón de Almacenamiento
9. Cubierta
10. Símbolo de "Leer Las Instrucciones"
11. Recipiente de 3 Litros
12. Eje Motor
13. Cuchilla de Corte
14. Disco Para Rebanar de 2 Mm /4 Mm
15. Espátula
16. Biela Para Accesorios
17. Disco Para Rallado Fino/Grueso

# instrucciones de uso

## ANTES DE UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Siga las instrucciones de montaje que se encuentran más adelante, antes de utilizar el procesador de alimentos Villaware™:

**COMPRUEBE QUE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÉ DESENCHUFADO.**

**LAS CUCHILLAS Y LOS DISCOS ESTÁN MUY AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLOS.**


**Figura 1**

- Antes de montar el procesador de alimentos, asegúrese de que esté desenchufado y colocado sobre una superficie seca y nivelada. Coloque el recipiente sin la tapa sobre el eje motor de la base. (Figura 1)


**Figura 2**

- Gire el recipiente hasta que encaje uniformemente sobre la base. Sujete por el asa y gire el recipiente hacia la izquierda hasta que quede firmemente enclavado en su lugar (Figura 2). El asa quedará hacia adelante y alineada con el interruptor. Compruebe que la flecha de la base quede alineada con el símbolo de "bloqueado" "🔒".


**Figura 3**

- Si va a utilizar la cuchilla de corte; colóquela sobre el eje motor, girándola ligeramente hasta que caiga en su lugar (Figura 3).

  **LAS CUCHILLAS Y LOS DISCOS ESTÁN AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLOS.**


**Figura 4a**


**Figura 4b**

- Si va a utilizar uno de los discos, coloque la biela para accesorios sobre el eje motor (Figura 4a). A continuación, coloque sobre la biela el disco con el lado que desee hacia arriba (para rebanar, rallado fino o grueso) (Figura 4b).


**Figura 5**

- Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que el conducto de introducción de alimentos quede en la parte frontal del recipiente, sobre el interruptor (Figura 5). Gire hacia la izquierda hasta que la flecha de la cubierta quede alineada con el símbolo de "bloqueado" de la tapa "🔒".


**Figura 6**

- Presione por la tapa del empujador de alimentos hasta que emita un chasquido, lo que indica que la cubierta ha quedado fija en su lugar.

**NOTA:** Cada vez que vuelva a montar el procesador de alimentos, asegúrese de colocar primero el recipiente y fijarlo en su posición. A continuación, coloque la cubierta.

# instrucciones de funcionamiento

1. El procesador de alimentos cuenta con un conducto de introducción de alimentos extra ancho que evita tener que cortar en trozos más pequeños la mayoría de las verduras, tales como cebollas y patatas para que quepan.
2. Prepare las verduras lavándolos bien y pelando aquellos a los que debe eliminársele la cáscara.
3. Compruebe que el procesador de alimentos y sus accesorios estén limpios, cumpliendo con las instrucciones de las secciones "limpieza" y "mantenimiento" de este manual.
4. Compruebe que su procesador de alimentos esté debidamente ensamblado. Siga las instrucciones de la sección "ANTES DE UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS". Los alimentos pueden colocarse en el conducto de introducción alimentos antes de cerrar la tapa si se va a emplear un disco.
5. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente y encienda la unidad seleccionando "I" o la función de pulsos "⋏". La tapa del conducto de introducción alimentos debe quedar fija en su lugar para que la unidad pueda funcionar.
6. Una vez encendido el procesador de alimentos, coloque las verduras en el conducto de introducción alimentos y utilice el empujador para introducirlos.
7. El empujador de alimentos puede quedar fijo en el conducto de introducción de alimentos mediante un giro, para que las piezas funcionen como una sola y empujen los alimentos por el conducto. Si las piezas están separadas, se puede sacar el empujador de alimentos mientras la unidad esté en funcionamiento para añadir líquidos o alimentos más pequeños.

**ADVERTENCIA:** NO UTILICE NUNCA LAS MANOS NI LOS DEDOS PARA INTRODUCIR ALIMENTOS POR EL CONDUCTO, O PARA SACAR ALIMENTOS DEL MISMO. UTILICE EL EMPUJADOR PROPORCIONADO.

**LAS CUCHILLAS Y LOS DISCOS ESTÁN MUY AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLOS.**

**PRECAUCIÓN: El tiempo máximo de funcionamiento continuo es 3 minutos.**

**USO DE LA CUCHILLA DE CORTE:**

1. Coloque la cuchilla de corte sobre el eje motor, girándola ligeramente hasta que caiga en su lugar.
2. Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que el conducto de introducción alimentos quede en la parte frontal del recipiente, (sobre el interruptor). Gire hacia la izquierda hasta que la tapa encaje en su lugar. El conducto de introducción de alimentos quedará directamente sobre el asa y alineado con ésta. Presione sobre la tapa del empujador de alimentos hasta oír un chasquido, que indica que la cubierta ha quedado fija su lugar.
3. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
4. Comience a procesar seleccionando "I" o la función de PULSOS (⋏).

**USO DE LOS DISCOS PARA REBANAR Y GRATING/SHREDDING FINO/GRUESO:**

1. Coloque la biela para accesorios sobre el eje motor, girándola ligeramente hasta que caiga en su lugar.
2. Elija el disco que va a utilizar, de acuerdo a la receta o a su gusto.
3. Introduzca el disco por la biela para accesorios, con la cuchilla de su elección mirando hacia arriba, ya que los discos son reversibles.
4. Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que el conducto de introducción de alimentos quede mirando hacia el lado izquierdo del mismo.
5. Gire hacia la izquierda hasta que la cubierta quede fija en su lugar.
6. Coloque los ingredientes en el conducto de introducción alimentos antes de encender el procesador. Utilice siempre el empujador de alimentos para que los alimentos queden uniformemente rebanados o grating/shredding.
7. Deje el empujador en el conducto de introducción de alimentos. Encienda la unidad "**I**". Sujete el empujador de alimentos con una mano y el conducto de alimentos con la otra, y presione suavemente el empujador hacia abajo. Al terminar, pulse el botón de control a la posición de apagado "**O**" antes de retirar la cubierta.

**FUNCIÓN DE REESTABLECIMIENTO:**

1. El motor tiene un fusible de reestablecimiento para protegerlo contra el sobrecalentamiento.
2. Si la unidad se detiene después de su uso continuo, apague el procesador de alimentos "**O**" y desconéctelo del enchufe eléctrico.
3. Espere durante 5-10 minutos a que el procesador se enfríe.
4. Enchufe el procesador de alimentos a la toma de corriente y vuelva a utilizarlo normalmente.
5. Si el procesador de alimentos no funciona después de haber seguido las instrucciones de la 1 a la 4, repita los pasos descritos anteriormente y espere otros 10 minutos antes de utilizarlo nuevamente.

# después de usar el procesador de alimentos

Antes de limpiar y guardar el procesador de alimentos, siga las instrucciones para desmontar la unidad que se presentan a continuación:

- Apague el procesador de alimentos "O" y enchúfelo a la toma de corriente.
- Libere la tapa del conducto de alimentos oprimiendo el seguro hacia afuera.
- Gire hacia la derecha para sacar la cubierta.
- Retire el accesorio de procesamiento que utilizó, sujetándolo por el vástago. No toque las cuchillas ni los bordes afilados al vaciar el recipiente o sacar los accesorios.
- Gire el recipiente hacia la izquierda para soltarlo y seguidamente levántelo para sacarlo de la base.

# limpieza

**LAS CUCHILLAS Y LOS DISCOS ESTÁN MUY AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLOS DURANTE SU LIMPIEZA.**

- Apague el procesador de alimentos "O" y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Desmonte todas las piezas extraíbles del procesador de alimentos. La cuchilla de corte, los discos y la biela para accesorios pueden lavarse en el lavavajillas; seleccione la temperatura mínima y colóquelos en el anaquel superior. Lave las demás piezas a mano con agua tibia jabonosa. Si quedan adheridos residuos en la cuchilla de corte, discos, recipiente o cubierta, remójelos en agua tibia jabonosa durante aproximadamente 10 minutos antes de lavarlos.
- Limpie la base del motor, incluyendo el eje motor, con un paño húmedo o seco.
- No sumerja la base del motor en agua ni en otros líquidos.
- Utilice papel absorbente con un poco de aceite vegetal para eliminar algunas de las manchas producidas por ciertos alimentos, como las zanahorias.
- Es muy importante limpiar el eje interno de la cuchilla de corte. Se recomienda el uso de un cepillo pequeño para limpiar biberones para eliminar los restos de comida; seguidamente, lave y seque bien el eje.
- Al lavar a mano, evite remojar las piezas en detergente por tiempo prolongado.
- Consulte las instrucciones del fabricante del detergente para lavavajillas para verificar que dicho detergente sea apto para lavar artículos de plástico.

# almacenamiento

- Guarde la cuchilla de corte en el recipiente transparente.
- Los discos y demás accesorios deben guardarse en el cajón de almacenamiento del procesador de alimentos.

# mantenimiento

- Algunas piezas pueden mancharse al entrar en contacto con ciertas verduras. Para evitar esto, se deben lavar todas las piezas inmediatamente después de cada uso.

# problemas y soluciones

| PROBLEMA | SOLUCIÓN |
|---|---|
| El procesador de alimentos no funciona al encenderlo. | • Posiblemente el recipiente no esté bien fijado en su lugar.<br>• Posiblemente el conducto de introducción de alimentos o la cubierta no estén fijos en su lugar.<br>• Apague y desenchufe la unidad para cerciorarse de que todas las piezas estén debidamente montadas.<br>• Apague y desenchufe la unidad y compruebe que no haya residuos que obstruyan la unidad. |
| El procesador de alimentos emite ruidos fuertes o comienza a vibrar | • Apague y desenchufe la unidad y cerciórese de que todas las piezas estén debidamente ensambladas. |
| El disco no funciona adecuadamente | • Si los agujeros están obstruidos, utilice un cepillo y limpie el disco en agua caliente, o lávelo en el lavavajillas. |
| El motor se detiene después de un uso continuo e intensivo | • El motor tiene un fusible de reestablecimiento para protegerlo contra el sobrecalentamiento. Apague el procesador de alimentos "O" y desenchúfelo de la toma de corriente. Después de que el procesador de alimentos se haya enfriado, enchúfelo de nuevo y hágalo funcionar normalmente. |

# consejos y sugerencias

**TÉCNICAS DE PULSACIÓN**
Este electrodoméstico procesa alimentos muy rápidamente; en la mayoría de los casos, ¡en tan sólo segundos! Por lo tanto, los alimentos pueden quedar demasiado procesados si no vigila el funcionamiento. Se recomienda que al utilizar la cuchilla de corte en el recipiente, no se procesen alimentos por más de unos cuantos segundos a la vez. La función de pulsos garantiza excelentes resultados siempre.

**NOTA:** Cerciórese de que la cuchilla para cortar haya dejado de girar por completo antes de sacar la cubierta.

**COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL RECIPIENTE**
Para obtener los mejores resultados, se deben procesar alimentos de tamaños similares. De este modo se obtendrán resultados más homogéneos. Para que el procesamiento sea aún más rápido y uniforme, se recomienda no sobrecargar el recipiente. Al utilizar la cuchilla para cortar debe llenar el recipiente a sólo 3/4 de su máxima capacidad.

**NOTA:** Al procesar cargas pesadas, compruebe que el procesador de alimentos esté colocado firmemente sobre la encimera o la mesa.

**PARA CORTAR CARNES**
Corte la carne previamente en trozos de aproximadamente 2 cm (3/4 de pulgada). Coloque las piezas en el recipiente; vuelva a colocar la cubierta y procese durante 5 a 7 segundos, empleando la técnica de pulsación. No procese más de 2 tazas de trozos de carne de cada vez.

**PARA CORTAR VERDURAS**
Al procesar verduras como las cebollas, encienda y apague el procesador de alimentos una o dos veces para trocear, y tres o cuatro veces para cortar finamente. Si es necesario, retire los alimentos de los lados del recipiente para incorporarlos a la mezcla, una o dos veces durante el procesamiento.

**PARA AÑADIR INGREDIENTES LÍQUIDOS**
Mientras el procesador esté en funcionamiento pueden añadirse ingredientes líquidos vertiéndolos por el conducto de introducción de alimentos.

**TENGA CUIDADO AL AÑADIR LÍQUIDOS CALIENTES YA QUE PUEDEN SALPICAR Y OCASIONAR LESIONES.**

**NOTA:** Al procesar salsas o ingredientes semilíquidos, detenga el procesador y retire los alimentos de los lados del recipiente y la cubierta, para incorporarlos al resto de la mezcla.

**NO SE ALEJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**

# servicio de asistencia técnica

Si requiere asistencia técnica adicional para su producto o si quiere saber más sobre nuestro servicio de asistencia técnica postventa por favor llámenos.

Servicio Atención al Cliente
902 051 502

**Flan de Pavo y Verduras**

450 g de salchichas de pavo
3-4 calabacines
1 manojo de cebolletas tiernas
Aceite de oliva
450 g de sustituto de huevo, descongelado
235 ml de mezcla de zumo de tomate sazonado
14 g de fécula de maíz

Precalentar el horno a 175°C.

Rallar 460 g de calabacín utilizando el disco para rallar del procesador de alimentos.

Picar en trocitos 115 g de cebolletas tiernas utilizando la cuchilla para cortar del procesador de alimentos.

Sofreír las salchichas de pavo, el calabacín rallado y las cebolletas picadas a fuego medio durante 5-7 minutos o hasta que las salchichas ya no estén rosadas y las verduras estén blandos. Escurrir.

Colocar 115 g de la mezcla en un molde para flan o cazuela de barro de 170 g, previamente recubierta con aceite de oliva. Verter 58 g del sustituto de huevo sobre la mezcla de pavo. Debe rendir para 8 moldes.

Colocar los moldes en una cacerola de 38 cm x 28 cm x 5 cm.

Verter agua caliente alrededor de los moldes, llenando la cacerola a un nivel de 2,5 cm de alto. Colocar la cacerola sobre la rejilla del horno y hornear a 175°C durante 25-35 minutos o hasta que al introducir un cuchillo en el centro de cada molde, éste salga limpio. Retirar y desmoldar. En un vaso de vidrio de 500 ml, mezcle el zumo de tomate con la fécula de maíz. Cocinar en el horno microondas a temperatura alta durante 2 minutos, revolviendo la mezcla después de 1 minuto. Continuar cocinando en el horno microondas hasta que la salsa haya espesado.

Verter cucharadas de la salsa sobre los moldes de pavo y servir.

**Salsa de Menta Inglesa**

1 manojo de hojas de menta frescas
235 ml de vinagre de malta
28 g de azúcar blanco
Frascos de vidrio con tapa de rosca o de corcho.

Lavar las hojas de menta y sacarlas de los tallos.

Cortar las hojas de menta en el procesador de alimento, utilizando la cuchilla de corte.

Cocer a fuego lento el vinagre, utilizando una olla pequeña. Añadir el azúcar y las hojas de menta cortadas. Cocer a fuego lento durante 20 minutos. Se puede añadir más agua o azúcar al gusto.

Lavar los frascos, sumergirlos en agua caliente y dejarlos hervir a fuego lento durante 10 minutos para esterilizarlos. Sacar los frascos del fuego e invertirlos para escurrir los excesos de agua. Con los frascos todavía tibios, llenarlos con la salsa de menta y sellarlos herméticamente.

**Salsa de Arándanos**

235 ml de agua
230 g de azúcar
340 g de arándanos frescos
1 naranja, pelada
1 manzana, pelada, sin el corazón y cortada en dados
1 pera, pelada, sin el corazón y cortada en dados
230 g de mezcla de frutas secas troceadas
2 g de sal
2 g de canela molida
1 g de nuez moscada molida

Hervir el agua y el azúcar en una olla mediana hasta que el azúcar se disuelva. Bajar a fuego lento y añadir los demás ingredientes.

Cubrir y cocer a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta que los arándanos se abran. Sacar del fuego y dejar que se enfríe.

### Caramelizado de Arándanos

230 g de salsa de arándanos agrios
1 chalota grande
1 pimiento jalapeño rojo, sin tallo y parcialmente despepitado
14 g de zumo de limón fresco
60 ml de vino tinto con sabor a frutas
9 g de confitura de jengibre
21 g de romero fresco picado finalmente
14 g de aceite de oliva
Salsa de pimiento picante al gusto

En el procesador de alimentos, trocear la chalota con la cuchilla para cortar.

Hacer un puré con todos los ingredientes en el orden mencionado, utilizando el procesador de alimentos. Verter en un recipiente apto para uso en el horno microondas. Cocinar en el horno microondas a temperatura alta durante 5 minutos. El caramelizado debe estar espeso y con consistencia de jarabe. Si se desea un caramelizado más espeso, cocinar en incrementos de 1 minuto en el horno microondas. Si se desea un caramelizado más líquido, se puede agregar más vino. Servir tibio.

### Caramelizado de Miel, Lima y Jengibre

Una raíz de jengibre fresca de 5 cm
85 g de miel
28 g de jerez seco
1 lima , exprimida y con la cáscara rallada por el lado grueso
Sal
Pimienta negra molida

Cortar el jengibre en dos. Rallar finamente una de las dos partes, utilizando el procesador de alimentos. Recoger la ralladura y exprimir el zumo en el recipiente.

Cortar la otra mitad del jengibre en tiras finas y mezclar con el zumo de jengibre, junto con los demás ingredientes.

Colocar la mezcla en una cacerola pequeña y cocer a fuego lento durante 3 minutos hasta que la mitad de la mezcla se haya evaporado. Dejar enfriar hasta que la mezcla espese y tenga consistencia de jarabe. Untar la carne con una brocha, aproximadamente 10 minutos antes de que finalice la cocción.

### Salsa de Tomate Príncipe de Gales

½ litro de baya de saúco
Vinagre
5 anchoas saladas
45 ml de chalota
5 ml de clavos de olor
5 ml de macis molida
5 ml de jengibre molido
5 ml de nuez moscada molida

Colocar las bayas en un plato y cubrir con vinagre. Cocinar a 150ºC hasta que las bayas se abran, aproximadamente 1 hora y media. Dejar reposar de un día para otro y luego pasar por un colador para jalea.

Rebanar finamente la chalota utilizando el procesador de alimentos. Mezclar con el vinagre de bayas y añadir los ingredientes restantes. Hervir. Bajar a fuego lento y cocer hasta que las anchoas se deshagan, aproximadamente 20 minutos.

Dejar enfriar, colar y embotellar tapando herméticamente con un corcho. Refrigerar durante 2 semanas antes de abrir.

### Salsa de Espinacas

230 g de espinacas
28 g de aceite de oliva
115 g de yogurt natural
Ajo machacado
Albahaca seca
1 manojo de perejil fresco
1 limón
28 g de queso feta

Cortar la espinaca y el perejil utilizando la cuchilla de corte del procesador de alimentos. Exprimir el zumo del limón.

Revolver las espinacas, el aceite de oliva, el yogurt, el ajo, la albahaca, el perejil y el limón hasta lograr la consistencia deseada. Si se desea una salsa más líquida, puede añadirse más agua. Verter sobre pasta y mezclar bien. Deshacer el queso feta sobre el plato y mezclar nuevamente.

**Salsa de Queso**

21 g de mantequilla
21 g de harina
177 ml de leche
85 g de queso gruyere
28 g de queso parmesano
0,5 g de nuez moscada rallada
1 g de cayena
1 g de sal

Rallar el queso gruyere y el parmesano, utilizando el disco para rallar del procesador. Reservar.

Derretir la mantequilla a fuego lento y añadir la harina; cocinar por 1 o 2 minutos. Calentar la leche y añadir a la mezcla de harina. Cocer a fuego medio hasta que espese. Incorporar el queso, la nuez moscada, la pimienta y la sal.

**Adobo Asiático**

120 ml de aceite de maní
60 ml de vinagre de vino blanco
60 ml de salsa de soja
60 ml de zumo de limón
4 dientes de ajo
8 ramas de cilantro
1 chile rojo
Jengibre

Picar en trocitos los dientes de ajo, utilizando el procesador de alimentos. Seguidamente, cortar el jengibre para obtener 9 g. Añadir todos los ingredientes y revolver hasta que queden bien mezclados. Si se desea una salsa más líquida, puede añadirse más agua. Adobar la carne de un día para otro.

**Sopa de Berenjena Asada**

1 berenjena grande
2 pimientos rojos
2 tomates grandes
43 g de aceite de oliva
1 cebolla
8 dientes de ajo
5 g de comino
950 ml de caldo de pollo
120 ml de crema de leche
60 g de albahaca fresca

Asar la berenjena, los pimientos y los tomates en una llama viva, hasta que queden tiznados. Retirar la piel.

Despepitar los pimientos y los tomates. Cortar la berenjena, pimientos y tomates utilizando el procesador de alimentos. Reservar.

Cortar la cebolla utilizando el procesador de alimentos. Reservar. Picar finamente el ajo. Reservar. Picar finamente la albahaca. Reservar.

En una olla mediana, calentar el aceite a fuego medio y seguidamente añadir y sofreír las cebollas hasta que se ablanden. Añadir la berenjena, tomates y pimientos. A continuación, agregar el ajo, el comino y el caldo de pollo. Cocer a fuego lento durante 45 minutos y luego incorporar la crema de leche.

Verter la mezcla en el procesador de alimentos y hacerla un puré hasta que quede homogénea. Sazonar con sal y adornar con la albahaca.

**Untura de Higos y Miel**

700 g de higos secos
300 g de miel
3 naranjas picadas finamente o molidas
360 ml de vino tinto dulce
3 ramas de canela

Picar finamente los higos secos en el procesador de alimentos y añadir 130 g miel. Mezclar hasta un máximo de 15 segundos.

Verter la mezcla en una olla y agregar el resto de los ingredientes. Hervir a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta que la salsa espese y adquiera la consistencia de mermelada. Dejar enfriar y guardar en el refrigerador hasta que se necesite.

Untar sobre pan, especialmente pan trenzado (challah) o rosquillas tostadas.

# garantía para europa

Guarde este recibo, ya que lo necesitará para cualquier reclamación cubierta por la presente garantía.

Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento. El motor de inducción tiene una garantía de 10 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el dispositivo deje de funcionar debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por la presente garantía. Únicamente Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") podrá modificar las disposiciones relativas a las mismas.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el dispositivo, o cualquier parte del dispositivo que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

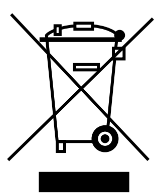
- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el dispositivo de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, fuerza mayor, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, entre otros, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario. Si el dispositivo incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben tirar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
Reino Unido



# wichtige sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich Folgendem:

- Lesen Sie vor der Verwendung Ihres Küchenmaschines alle Anleitungen sorgfältig durch „“.
- Vor Inbetriebnahme muss der Küchenmaschine erst komplett zusammengebaut werden. Das Gerät schaltet sich nur ein, wenn es ordnungsgemäß zusammengebaut wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass der Arbeitsbehälterdeckel während des Betriebs richtig aufgesetzt und verriegelt ist.
- Zur Vermeidung von Verletzungen, niemals das Hackmesser auf den Motorsockel setzen, ohne zuvor den Arbeitsbehälter korrekt auf dem Motorsockel positioniert zu haben.
- Klingen und Scheiben sind scharf. Zur Vermeidung von Verletzungen vorsichtig damit umgehen.
- Niemals Nahrungsmittel von Hand in den Füllschacht schieben – verwenden Sie stets den Stopfer.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als drei Minuten ununterbrochen laufen.
- Verwenden Sie den Küchenmaschine immer auf einer trockenen, ebenen Oberfläche.
- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Gerät, den Küchenmaschine nicht mit dem Griff anheben.
- Küchenmaschine nicht verwenden, falls irgendein Teil defekt ist.
- Falls das Gerät auf eine andere Art und Weise als in dieser Anleitung beschrieben wurde eingesetzt wird, kann dies zu Materialschäden oder Körperverletzungen führen.
- Zur Vermeidung von Feuer, Elektroschock oder Verletzungen niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit allen beweglichen Teilen. Hände und Fremdkörper während der Lebensmittelverarbeitung stets von den beweglichen Klingen oder Scheiben fernhalten, um schwerste Personenverletzungen oder Beschädigungen am Küchenmaschine zu vermeiden. Ein Schaber kann verwendet werden, aber nur, wenn der Küchenmaschine nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist sowie vor dem Reinigen, Zusammenbau oder Entfernen von Bauteilen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder vor dem Umgang mit beweglichen Teilen schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
- Zum Schutz gegen Elektroschock Netzkabel, Stecker oder Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht betreiben, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht funktioniert, fallen gelassen oder auf eine andere Art und Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Fachwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen – es darf nicht mit heißen Flächen einschließlich einem Herd in Berührung kommen.
- Niemals das Gerät auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen stellen, wie heiße Gasbrenner oder elektrische Heizplatten oder wo es mit einem heißen Ofen in Berührung kommen könnte.

- Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung nach anhaltendem übermäßigem Gebrauch. Wenn der Motor abschaltet, schalten Sie das Gerät aus „O“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Sobald der Küchenmaschine genügend abgekühlt ist, stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und setzen den Betrieb fort.
- Küchenmaschine immer zuerst ausschalten „O“ (AUS), ehe Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Nach jedem Gebrauch des Küchenmaschines darauf achten, dass der Schalter sich in der „O“-Position (Position AUS) befindet.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehen Zweck verwendet werden.
- Niemals im Freien verwenden.
- Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von gebrechlichen Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Verfassung oder mangelder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden, es sei denn sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Bedienung unterwiesen und werden von ihr beaufsichtigt.

**DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT.**

## BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

# netzkabelhinweise

Befolgen Sie bitte die folgenden Anleitungen zur sicheren Verwendung des Netzkabels.

- Für dieses Produkt kein Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen, es verdrehen oder sonstwie mißbrauchen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch eine autorisierte Fachwerkstatt oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden.

# wichtige produktkennzeichnungen

„Anleitung durchlesen“, befindet sich auf dem Deckel in der Nähe des Füllschachts.

I „Ein“

O „Aus“

„Puls-Funktion“

„Verriegeln“

„Entriegeln“

„Passungspfeil“

▼ „Füllschachtdeckel Lösen“

# gerätbeschreibung




1. Stopfer
2. Füllschachtdeckel
3. Extra breiter Füllschacht
4. Motorsockel
5. Anzeigelicht (Orange)
6. Ein „ I“/Aus „O“ Schalter
7. (⋀) Pulsfunktion
8. Aufbewahrungs-schublade
9. Deckel
10. Symbol „Anleitung lesen“
11. 3-Liter-Arbeitsbehälter
12. Antriebswelle
13. Hackmesser
14. 2 mm /4 mm Schneidescheibe
15. Spatel
16. Halterungsstift
17. Reibe- und RaspelscheibeGrating/ Shredding Disc

# vor der verwendung

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG IHRES KÜCHENMASCHINE

Vor dem Gebrauch des Villaware™ Küchenmaschine befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise zum Zusammenbau.

**VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS NETZKABEL AUSGESTECKT IST.**

**DIE KLINGEN UND SCHEIBEN SIND EXTREM SCHARF. GEHEN SIE VORSICHTIG DAMIT UM.**

**Abb. 1**



- Vor dem Zusammenbau den Küchenmaschine auf eine ebene, trockene Arbeitsfläche stellen und sicherstellen, dass der Stecker gezogen ist. Arbeitsbehälter ohne den Deckel über die Antriebswelle auf den Motorsockel setzen. (Abb. 1)

**Abb. 2**



- Arbeitsbehälter drehen, bis er eben auf dem Sockel sitzt. Griff fest halten und den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er fest verriegelt ist (Abb. 2). Der Griff zeigt nach vorne und ist mit dem Schalter ausgerichtet. Darauf achten, dass der Pfeil auf dem Sockel mit dem verriegelten Symbol „🔒“ ausgerichtet ist.

**Abb. 3**



- Wenn Sie das Hackmesser verwenden, setzen Sie es auf die Antriebswelle und drehen es dabei leicht, bis es einrastet. (Abb. 3).

**DIE SCHNEIDEN UND SCHEIBEN SIND SCHARF. GEHEN SIE VORSICHTIG DAMIT UM.**

**Abb. 4a**



**Abb. 4b**



- Wenn Sie eine der Scheiben verwenden, setzen Sie den Halte-rungsstift auf die Antriebswelle (Abb. 4a). Dann die Scheibe oben auf den Halte-rungsstift mit der gewünschten Seite nach oben setzen (Schneiden, Raspeln oder Reiben) (Abb. 4b).

**Abb. 5**



- Bringen Sie den Deckel auf dem Behälter so an, dass sich der Füllschacht vorn am Behälter über dem Schalter befindet (Abb. 5). Gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf dem Deckel mit dem verriegelten Symbol „🔒“ auf dem Deckel ausgerichtet ist.

**Abb. 6**



- Stopferdeckel nach unten drücken, bis er einklinkt und der Deckel verriegelt ist.

**HINWEIS:** Bei jedem neuen Zusammenbau des Küchenmaschines immer zuerst den Arbeitsbehälter anbringen und fest verriegeln. Danach den Deckel anbringen.

# bedienhinweise

1. Der Küchenmaschine verfügt über einen extra breiten Füllschacht, sodass das meiste Gemüse, wie kleine Zwiebeln und Kartoffeln, nicht erst zerkleinert werden müssen, weil sie in den Schacht passen.
2. Gemüse zuerst gründlich waschen und ggf. schälen.
3. Processor und Zubehör stets sauberhalten und dabei die Abschnitte „reinigung" und "instandhaltung" in dieser Anleitung beachten.
4. Sicherstellen, dass der Küchenmaschine ordnungsgemäß zusammengebaut wurde. Befolgen Sie dazu die Hinweise im Abschnitt „VOR DER ERSTEN VERWENDUNG IHRES KÜCHENMASCHINE". Wenn eine Scheibe verwendet wird, können Lebensmittel in den Füllschachtbereich vor dem Verschluss des Füllschachts mit dem Deckel gegeben werden.
5. Netzkabel in die Steckdose stecken und das Gerät unter Auswahl von „**I**" oder Puls-Funktion „**⋏**" einschalten. Damit das Gerät betrieben werden kann, muss der Füllschachtdeckel fest verriegelt sein.
6. Sobald der Küchenmaschine eingeschaltet ist, geben Sie das Gemüse in den Füllschacht und verwenden den Stopfer dazu, es langsam nach unten zu drücken.
7. Durch Drehen des Stopfers kann er im Füllschacht verriegelt werden, sodass die Stücke dann von selbst das Gemüse in dem Füllschacht nach unten drücken. Wenn der Stopfer nicht verriegelt ist, kann er, solange das Gerät läuft, entfernt werden, um Flüssigkeiten oder kleinere Lebensmittelteile hinzuzufügen.

**ACHTUNG GEFAHR:** NIEMALS MIT DEN HÄNDEN ODER FINGERN LEBENSMITTEL DEN FÜLLSCHACHT HINUNTERDRÜCKEN ODER UM ETWAS AUS DEM FÜLLSCHACHT ZU ENTFERNEN. STETS DEN MITGELIEFERTEN STOPFER VERWENDEN.

**DIE SCHNEIDEN UND SCHEIBEN SIND EXTREM SCHARF. GEHEN SIE VORSICHTIG DAMIT UM**

**WICHTIG:** Die maximale Laufzeit für das Gerät ist drei Minuten ununterbrochen.

**VERWENDUNG DES HACKMESSERS:**

1. Setzen Sie das Hackmesser auf die Antriebswelle und drehen Sie es leicht, bis es einrastet.
2. Bringen Sie den Deckel auf dem Behälter so an, dass sich der Füllschacht vorn am Behälter (über dem Schalter) befindet. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis er richtig passt. Der Füllschacht befindet sich dann direkt über dem Griff und ist mit ihm ausgerichtet. Stopferdeckel nach unten drücken, bis er einklinkt und somit der Deckel verriegelt ist.
3. Netzkabel in die Steckdose stecken.
4. Beginnen Sie den Betrieb durch Auswahl von „**I**" oder PULS-FUNKTION (**⋏**).

**VERWENDUNG DER SCHNEIDEN/RASPELN/REIBEN-SCHEIBEN:**

1. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn leicht, bis es einrastet.
2. Wählen Sie je nach Rezept oder Vorliebe die entsprechende Scheibe aus.
3. Scheibe auf dem Halterungsstift anbringen, wobei die von ihnen gewählte Scheibe nach oben weisen muss, weil die Scheiben umkehrbar sind.
4. Bringen Sie den Deckel auf dem Behälter so an, dass der Füllschacht links vom Behälter ist.
5. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel fest verriegelt ist.
6. Füllschacht vor dem Einschalten des Küchenmaschine mit Zutaten auffüllen. Zur Erzielung von gleichmäßig geschnittenen oder geraspelten Lebensmitteln immer den Stopfer verwenden.
7. Stopfer in den Füllschacht geben. Gerät einschalten „**I**". Während Sie den Stopfer mit der einen Hand und den Füllschacht mit der anderen Hand halten, drücken Sie sanft auf den Stopfer. Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Schalter in die AUS „**O**" Position und nehmen erst danach den Deckel ab.

**RÜCKSTELLFUNKTION:**

1. Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung.
2. Wenn das Gerät nach ununterbrochenem Betrieb stoppt, schalten Sie den Küchenmaschine AUS „**O**“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
3. Warten Sie 5 – 10 Minuten, damit sich der Küchenmaschine abkühlen kann.
4. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und setzen Sie den normalen Betrieb fort.
5. Falls der Küchenmaschine nach Hinweisen 1 – 4 immer noch nicht funktioniert, wiederholen Sie die obigen Schritte und warten weitere 10 Minuten, ehe Sie den Betrieb wieder aufnehmen.

# nach der nerwendung ihres küchenmaschine

Vor dem Reinigen und Aufbewahren Ihres Küchenmaschine befolgen Sie bitte die untenstehenden Anleitungen zum Zerlegen des Geräts:

- Schalten Sie den Küchenmaschine AUS „**O**“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Lösen Sie den Füllschachtdeckel durch Nachaußendrücken auf die Klappe.
- Gegen den Uhrzeigersinn drehen zum Abnehmen des Deckels.
- Das von Ihnen verwendete Zubehörteil durch Festhalten am Schaft entfernen. Messer oder scharfe Kanten beim Leeren des Behälters oder Entfernen von Zubehör nicht berühren.
- Behälter zum Loslösen nach links drehen und danach zum Entfernen vom Sockel abheben

# reinigung

**DIE KLINGEN UND SCHEIBEN SIND EXTREM SCHARF. GEHEN SIE BEI IHRER REINIGUNG VORSICHTIG DAMIT UM.**

- Schalten Sie den Küchenmaschine AUS „**O**“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Alle beweglichen Teile vom Küchenmaschine abnehmen und entfernen. Das Hackmesser, die Scheiben und der Halterungsstift sind Spülmaschinen geeignet. Stellen Sie die Spülmaschine auf die niedrigste Temperatur ein und legen Sie die Teile auf das oberste Gitter. Waschen Sie die übrigen Teile von Hand in einer warmen Spülmittellösung. Festgetrocknete Nahrungsmittelreste am Hackmesser, Scheiben, Arbeitsbehälter oder dem Deckel in warmem Wasser mit Spülmittellösung ca. 10 Minuten einweichen lassen und erst danach waschen.
- Motorsockel, einschließlich Antriebswelle mit einem feuchten oder trockenen Tuch abreiben.
- Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Verfärbungen durch bestimmte Lebensmittel, wie z. B. Karotten, lassen sich mit einem Papiertuch und etwas Pflanzenöl entfernen.
- Am wichtigsten ist das Reinigen im inneren Bereich des Schafts Ihres Hackmessers. Dazu verwenden Sie am besten eine kleine Bürste zum Reinigen von Baby-Milchflaschen, um jegliche Lebensmittelrest zu entfernen. Danach den Schaft sorgfältig waschen und trocknen.
- Wenn Sie Teile von Hand waschen, nicht zu lange im Spülmittel einweichen lassen.
- Vergewissern Sie sich durch Lesen der Herstellerinformationen, ob das Spülmittel zum Reinigen von Plastikteilen geeignet ist.

# aufbewahrung

- Bewahren Sie das Hackmesser im durchsichtigen Arbeitsbehälter auf.
- Scheiben und anderes Zubehör sollte in der Aufbewahrungsschublade im Küchenmaschine aufbewahrt werden.

# instandhaltung

- Manche Teile verfärben sich möglicherweise, wenn sie mit gewissen Gemüsesorten in Kontakt kommen. Um dies zu vermeiden, sollten alle Teile möglichst sofort nach ihrem Gebrauch gewaschen werden.

# fehlersuche

| PROBLEM | LÖSUNG |
|---|---|
| Küchenmaschine funktioniert nach dem Einschalten nicht | • Arbeitsbehälter ist möglicherweise nicht korrekt verriegelt.<br>• Füllschachtdeckel ist möglicherweise nicht fest verriegelt.<br>• Gerät abschalten und ausstecken und vergewissern, ob alle Teile richtig zusammengebaut wurden.<br>• Gerät abschalten und ausstecken und prüfen, ob irgendwelche Lebensmittelreste das Gerät blockieren. |
| Küchenmaschine macht laute Geräusche und beginnt zu vibrieren | • Gerät abschalten und ausstecken und vergewissern, ob alle Teile richtig zusammengebaut wurden. |
| Das Resultat/die Leistung der Scheiben ist reduziert | • Wenn die Löcher verstopft sind, nehmen Sie eine Bürste und reinigen die Scheibe in heißem Wasser oder waschen die Scheibe in der Spülmaschine. |
| Motor stoppt nach ununterbrochener starker Benutzung | • Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung. Schalten Sie den Küchenmaschine AUS „O" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.<br>Sobald der Küchenmaschine genügend abgekühlt ist, stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und setzen den normalen Betrieb fort. |

# tipps und empfehlungen

**PULS-METHODE**
Der Küchenmaschine verarbeitet Lebensmittel sehr schnell. In den meisten Fällen innerhalb von Sekunden! Wenn man nicht sorgfältig aufpasst, kann es deshalb leicht vorkommen, dass Lebensmittel zu sehr verarbeitet werden. Deshalb empfehlen wir bei der Verwendung des Hackmessers im Behälter, die Lebensmittel jeweils nur wenige Sekunden auf einmal zu verarbeiten. Die Puls-Funktion garantiert jedes Mal ausgezeichnete Ergebnisse.

**HINWEIS:** Vor dem Abnehmen des Deckels müssen Sie sich vergewissern, dass das Hackmesser zu einem kompletten Stillstand gekommen ist.

**EINFÜLLEN VON LEBENSMITTELN IN DEN ARBEITSBEHÄLTER**
Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn in etwa gleich große Stücke Lebensmittel verarbeitet werden. Das Ergebnis ist dann gleichmäßiger. Schnellere und einheitlichere Verarbeitungsergebnisse werden erzielt, wenn der Behälter nicht zu voll befüllt wird. Wenn das Hackmesser verwendet wird, darf der Behälter nur zu Dreiviertel seiner Maximalkapazität gefüllt werden.

**HINWEIS:** Bei der Verarbeitung von einer schweren Befüllung stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschine stabil und sicher auf der Arbeitsplatte oder einem Tisch steht.

**FLEISCH HACKEN**
Fleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden Die Fleischstücke in den Behälter geben, Deckel aufsetzen und mit der Puls-Funktion ca. 5 bis 7 Sekunden lang verarbeiten. Niemals mehr als 2 Tassen Fleischwürfel auf einmal verarbeiten.

**GEMÜSE HACKEN**
Beim Verarbeiten von Gemüse, wie z. B. Zwiebeln, den Küchenmaschine ein- bis zweimal für ein grobes Zerhacken ein- und ausschalten und drei- bis viermal für ein feineres Zerhacken. Gegebenenfalls die Seiten des Behälters ein- oder zweimal während des Verarbeitens mit einem Schaber oder Kunststofflöffel abstreifen.

**HINZUFÜGEN FLÜSSIGER ZUTATEN**
Flüssige Zutaten können durch Hineingießen durch den Füllschacht bei laufendem Betrieb hinzugefügt werden.

**VORSICHT BEIM HINZUFÜGEN VON HEISSEN FLÜSSIGKEITEN, WEIL SIE HERAUSSPRITZEN UND ZU VERLETZUNGEN FÜHREN KÖNNTEN.**

**HINWEIS:** Bei der Verarbeitung von Soßen oder halbflüssigen Zutaten, stoppen Sie den Küchenmaschine und streichen mit einem Schaber oder Kunststofflöffel Zutaten am Behälterrand und am Deckel ab.

**KÜCHENMASCHINE WÄHREND DES VERARBEITENS NIE AUS DEN AUGEN LASSEN.**

**Preiselbeerglasur**

**Puten- und Gemüseflan**

450 g Putenwurst
3 – 4 Zucchini
1 Bund Frühlingslauch
Olivenöl
450 g gefrorenes, künstliches, fettfreies Ei, aufgetaut
235 ml würziger Tomatensaft-Drinkmix
14 g Speisestärke

Ofen auf 175°C vorheizen

460 g Zucchini mit der Schneide-Scheibe im Küchenmaschine raspeln.

150 g Frühlingslauch mit dem Hackmesser des Küchenmaschine zerkleinern

Putenwurst, geraspelte Zucchini und zerkleinerten Frühlingslauch bei mittlerer Hitze 5 bis 7 Minuten anbraten, bis die Putenwurst nicht mehr rosa und das Gemüse weich ist. Abgießen.

115 g dieser Mischung in eine mit Olivenöl ausgefettete 170 g Pudding- oder kleine Aufflaufform geben. 58 g des künstlichen Eies über die Putenmischung gießen. Es sollte für 8 Förmchen reichen.

Die Förmchen in ein Backblech im Ausmaß von 38 cm x 28 cm x 5 cm stellen.

Heißes Wasser um die Förmchen bis zu einer Höhe von 2,5 cm herumgießen. Das Backblech auf einem Ofengitter bei 175° C 25 bis 30 Minuten backen oder bis ein in die Mitte jedes Förmchen eingetauchtes Messer sauber herauskommt. Förmchen herausnehmen und stürzen. In einem 500 ml Glas den Tomatensaft mit Speisestärke vermischen. Zwei Minuten lang in der Mikrowelle erhitzen, jedoch nach einer Minute umrühren. So lange in der Mikrowelle erhitzen, bis die Soße angedickt ist.

Soße über jeden Putenflan gießen und servieren.

**Englische Pfefferminzsoße**

1 Bund frische Pfefferminzblätter
235 ml Malzessig
28 g weißer Zucker
Einmachgläser mit Schraub- oder Korkdeckel

Pfefferminzblätter waschen und Stengel entfernen.

Pfefferminzblätter im Küchenmaschine mit dem Hackmesser kleinhacken.

Essig in einem kleinen Topf zum Köcheln bringen. Zucker und gehackte Pfefferminzblätter hinzufügen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Je nach Geschmack mehr Wasser oder Zucker hinzufügen.

Gläser waschen und dann in heißem Wasser 10 Minuten zum Sterilisieren köcheln lassen. Gläser umstülpen und überschüssiges Wasser abtropfen lassen. Pfefferminzsoße in die noch warmen Gläser füllen und dicht verschließen.

**Preiselbeersoße**

235 ml Wasser
230 g Zucker
340 g frische Preiselbeeren
1 Orange, geschält
1 Apfel, geschält, Kerngehäuse entfernt und gewürfelt
1 Birne, geschält, Kerngehäuse entfernt und gewürfelt;
230 g gehacktes, getrocknetes, gemischtes Obst
2 g Salz
2 g gemahlener Zimt
1 g geriebene Muskatnuss

Wasser zusammen mit Zucker in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach die Temperatur zum Köcheln reduzieren und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Zudecken und ziehen lassen. Gelegentlich umrühren, bis die Preiselbeeren platzen. Von der Heizquelle entfernen und abkühlen lassen.

### Preiselbeerglasur

230 g Preiselbeersoße
1 große Schalotte
1 rote Jalapeno Pfefferschote, entstielt und Samen teilweise entfernt
14 g frischer Zitronensaft
60 ml fruchtiger Rotwein
9 g Ingwermarmelade
21 g zerkleinerter Rosmarin
14 g Olivenöl
Scharfe Pfeffersoße nach Ihrem Geschmack

Schalotte mit dem Hackmesser im Küchenmaschine kleinhacken.

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge im Küchenmaschine pürieren. In eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel gießen. In der Mikrowelle 5 Minuten lang auf höchster Stufe erhitzen. Die Glasur ist dick und syrupartig. Falls eine dickere Glasur gewünscht wird, in Intervallen von einer Minute weiter in der Mikrowelle erhitzen. Falls eine dünnere Glasur gewünscht wird, mehr Wein hinzufügen. Warm servieren.

### Honig-, Limone- und Ingwerglasur

5 cm großes, frisches Ingwerwurzelstück
85 g Honig
28 g trockener Sherry
1 Limone, grob abgeriebene Schale und der Saft
Salz
Gemahlener schwarzer Pfeffer

Ingwer in zwei Teile zerschneiden. Ein Stück davon im Küchenmaschine fein raspeln. Den geraspelten Ingwer samt Saft in eine Schüssel geben.

Die andere Ingwerhälfte in kleine Streifchen schneiden und mit dem Ingwersaft, zusammen mit allen restlichen Zutaten, vermischen.

Mischung in einen kleinen Topf geben und 3 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung auf die Hälfte reduziert ist. Abkühlen lassen, bis die Mischung dick und syrupartig ist. Glasur ca. 10 Minuten ehe das Fleisch fertig gegart ist mit einer Bürste auf das Fleisch pinseln.

### Prince of Wales Ketchup

½ Liter Holunderbeeren-essig
5 salzige Anchovis
45 g Schallotten
5 g gemahlene Nelken
5 g gemahlene Muskatblüte
5 g gemahlener Ingwer
5 g gemahlene Muskatnuss

Holunderbeeren in einen Topf geben und mit dem Essig begießen. Bei 150° C kochen, bis die Beeren platzen – ungefähr ein- bis eineinhalb Stunden. Über Nacht stehen lassen, dann durch ein Seihtuch passieren.

Die Schalotten im Küchenmaschine fein schneiden. Mit dem Holunderbeerenessig vermischen und die übrigen Zutaten hinzufügen. Alles zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis sich die Anchovis auflösen, ca. 20 Minuten.

Abkühlen lassen, sieben und in eine Flasche mit einem dichten Korken abfüllen. Vor dem Öffnen zwei Wochen lang im Eisschrank kühlen lassen.

### Spinatsoße

230 g Spinat
28 g Olivenöl
115 g Naturyoghurt
Zerdrückter Knoblauch
Getrocknetes Basilikum
1 Handvoll frische Petersilie
1 Zitrone
28 g Feta-Käse

Spinat und Petersilie mit dem Hackmesser im Küchenmaschine kleinhacken. Zitronensaft auspressen.

Spinat, Olivenöl, Yoghurt, Knoblauch, Basilikum, Petersilie und Zitronensaft bis zur gewünschten Konsistenz verquirlen. Die Soße kann ggf. mit etwas Wasser verdünnt werden. Über Pasta gießen und gut vermischen. Feta-Käse über das Gericht krümeln und nochmals mischen.

**Mornay-(Käse)Soße**

21 g Butter
21 g Mehl
177 ml Milch
85 g Gruyère-Käse
28 g Parmesankäse
0,5 g geriebene Muskatnuss
1 g Cayenne-Pfeffer
1 g Salz

Mit der Reibe-Scheibe des Küchenmaschines den Gruyère- und Parmesankäse reiben und beiseite stellen.

Bei niedriger Hitze Butter schmelzen lassen, dann das Mehl hinzufügen und 1 bis 2 Minuten durchkochen. Milch erhitzen und der Mehlmischung hinzufügen. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis es angedickt ist. Käse, Muskatnuss, Pfeffer und Salz daruntermischen.

**Asiatische Marinade**

120 ml Erdnussöl
60 ml weißer Weinessig
60 ml Sojasoße
60 ml Zitronensaft
4 Knoblauchzehen
8 Korianderzweigchen
1 rote Chillipfefferschote
Ingwer

Die Knoblauchzehen im Küchenmaschine zerkleinern. Ca. 9 g Ingwer kleinhacken. Alle Zutaten hinzufügen und gut vermischen. Die Marinade kann ggf. mit etwas Wasser verdünnt werden. Über Nacht marinieren.

**Geröstete Auberginensuppe**

1 große Aubergine
2 rote Paprikaschoten
2 große Tomaten
43 g Olivenöl
1 Zwiebel
8 Knoblauchzehen
5 g gemahlener Kreuzkümmel
950 ml Hühnerbrühe
120 ml Sahne
60 g frisches Basilikum

Aubergine, Paprikaschoten und Tomaten über offener Flamme rösten, bis die Schalen geschwärzt sind. Schalen entfernen.

Samen der Paprikaschoten und Tomaten entfernen. Aubergine, Paprikaschoten und Tomaten im Küchenmaschine zerkleinern. Beiseite stellen.

Zwiebel im Küchenmaschine kleinhacken. Beiseite stellen. Knoblauch zerkleinern. Beiseite stellen. Basilikum fein schneiden. Beiseite stellen.

In einem mittelgroßen Topf das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und danach die Zwiebeln hinzufügen und dämpfen, bis sie weich sind. Aubergine, Tomaten und Paprikaschoten daruntermischen. Danach Knoblauch, Kreuzkümmel und Hühnerbrühe hinzufügen. 45 Minuten lang köcheln lassen und dann die Sahne hineinrühren.

Mischung in den Küchenmaschine geben und fein pürieren. Mit Salz würzen und mit Basilikum garnieren.

**Feigen- und Honigbrotaufstrich**

700 g getrocknete Feigen
300 g Honig
3 Navelorangen, in kleine Stückchen geschnitten
360 ml süßen Rotwein
Zimtstangen

Die getrockneten Feigen mit dem Küchenmaschine kleinhacken und 130 g Honig hinzufügen. Vermischen biss zum max 15 sekunden.

Die Mischung in einen Topf gießen und die übrigen Zutaten hinzufügen. Köcheln lassen und gelegentlich umrühren, bis sich die Soße wie etwa Marmelade verdickt hat. Kühlen und bis zum Bedarf im Kühlschrank aufbewahren.

Auf Brot streichen, insbesondere Challah oder getoastete Bagel.

# europa-garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum. Die in diesem Dokument beschriebene Garantie für den Induktionsmotor gilt für einen Zeitraum von zehn Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistungsbeilage geliefert wurde, halten Sie sich bitte an die Lieferbedingungen einer derartigen Garantie oder an die derartigen Gewährleistungen anstatt an diese Garantie oder kontaktieren wegen weiterer Informationen Ihren nächstgelegenen autorisierten Fachhändler.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Großbritannien

# важные меры предосторожности

При использовании бытовых электрических приборов следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

- Перед началом использования комбайна прочитайте все инструкции “ ”.
- Перед включением убедитесь, что комбайн полностью собран. Если комбайн собран неправильно, он не включится.
- Следите за тем, чтобы во время работы комбайна крышка чаши была все время на месте и плотно закрыта.
- Чтобы избежать травм, никогда не устанавливайте нарезочное лезвие на моторную базу, не установив сначала надлежащим образом контейнер.
- Лезвия и диски очень острые. Будьте осторожны, чтобы не пораниться.
- Никогда не проталкивайте продукты в приемник руками. Всегда пользуйтесь специальным толкателем.
- Не используйте комбайн непрерывно больше 3 минут.
- Для использования всегда ставьте комбайн на сухую и ровную поверхность.
- Во избежание поломок, никогда не поднимайте комбайн за ручку.
- Не используйте комбайн, если какая-либо его часть неисправна.
- Использование комбайна не по назначению, любое использование, не описанное в данной инструкции, может вызвать материальные убытки и травмы.
- Использование приставок и аксессуаров не произведенных и не рекомендованных производителем комбайна может вызвать возгорание, электрический шок и различные травмы.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Держите руки и кухонную утварь подальше от движущихся лезвий или дисков при работе комбайна, чтобы избежать травм и повреждения комбайна. Можно пользоваться скребком, но только тогда, когда комбайн выключен.
- Выключайте комбайн из сети, когда он не используется, для чистки и для разборки или замены частей.
- Выключайте комбайн и отключайте его от сети перед каждой заменой аксессуаров или если вам нужно приблизиться к движущимся частям.
- Во избежание электрического шока, не опускайте шнур питания, вилку и моторную базу в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте электроприборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, если прибор неисправен, упал или был иначе поврежден. Верните комбайн в ближайший сервис-центр для осмотра, ремонта, электрической или механической настройки.
- Не позволяйте шнуру питания свисать со стола, а также касаться горячих поверхностей, в том числе плиты.
- Не ставьте этот прибор на или близко к газовым или электрическим горелкам или в места, где он может соприкасаться с горячей духовкой.

- Мотор имеет предохранитель, который защищает комбайн от перегрева при продолжительном использовании с большой нагрузкой. Если мотор останавливается, выключите комбайн и отключите его от сети. После того как комбайн остынет, включите его в розетку и продолжайте нормально использовать.
- Всегда выключайте комбайн “ O ” прежде, чем отключить его от сети.
- Не забывайте переключить выключатель в положение “ O ” каждый раз после использования комбайна.
- Не используйте комбайн не по назначению.
- Не используйте комбайн на улице.
- Не оставляйте комбайн без присмотра вблизи детей и не позволяйте детям с ним играть.
- Это приспособление не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с замедленной реакцией, с ограниченными физическими или умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, кроме тех случаев когда за ними наблюдает и их инструктирует человек, ответственный за их безопасность.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.**

## СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

# инструкции к шнуру питания

Для безопасного использования шнура питания, пожалуйста, соблюдайте следующие правила:

- Не используйте удлинитель с этим изделием.
- Не дергайте, не перекручивайте и никак иначе не повреждайте шнур питания.

Если шнур питания поврежден, производитель, авторизованный сервис-центр или аналогично квалифицированный специалист должны заменить его, чтобы избежать опасности.

# важная маркировка на изделии

“Прочтите инструкции” расположено на крышке рядом с приемником

I “Вкл”

O “Выкл”

“Импульс”

“Запереть”

“Открыть”

“Стрелка выравнивания”

▼ “Освободить крышку приемника”

# описание устройства




1. Толкатель
2. Крышка приемника
3. Супер-широкий приемник
4. Моторная база
5. Индикатор включения (янтарный)
6. Переключатель Вкл“I”/Выкл“O”
7. (⋀) Пульсирующая функция
8. Ящичек для хранения
9. Крышка
10. Символ “Прочтите Инструкцию”
11. 3-литровая чаша
12. Ведущий вал
13. Нарубочное лезвие
14. 2 мм /4 мм нарезочный диск
15. Лопаточка
16. Подсоединительный стержень
17. Терочный диск

# инструкции по использованию

## ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАШ КОМБАЙН

Выполните инструкции по сборке вашего комбайна VillaWare™ как показано ниже:

**УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ШНУР ПИТАНИЯ ОТКЛЮЧЕН ОТ СЕТИ.**

**ЛЕЗВИЯ И ДИСКИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С НИМИ.**


Рис. 1

- Пред сборкой комбайна убедитесь, что он отключен от сети и стоит на сухой ровной поверхности. Установите чашу без крышки на ведущий вал моторной базы. (Рис. 1)


Рис. 2

- Вращайте чашу до тех пор, пока она не сядет ровно на базу. Держа за ручку, поверните чашу против часовой стрелки пока она плотно зафиксируется на место (Рис. 2). Ручка будет направлена вперед и выровнена относительно переключателя. Проверьте, чтобы стрелочка на базе была выровнена относительно значка “🔒”.


Рис. 3

- Если вы собираетесь использовать нарубочное лезвие, поместите его поверх ведущего вала и слегка проверните пока оно станет на место (Рис. 3).

**ЛЕЗВИЯ И ДИСКИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С НИМИ.**

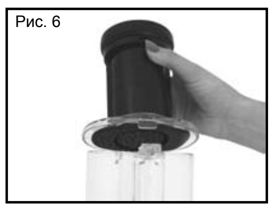

Рис. 4


Рис. 5

- Если вы планируете использовать один из дисков, наденьте подсоединительный стержень на ведущий вал (Рис. 4a). Затем наденьте диск на стержень желаемой стороной вверх (нарезка, терка, измельчение) (Рис. 4b).


Рис. 5

- Установите крышку на чашу так, чтобы приемник был впереди над переключателями (Рис. 5). Поверните против часовой стрелки, чтобы стрелка на крышке приемника выровнялась с символом “🔒” на крышке чаши.


Рис. 6

- Надавите на толкатель до щелчка, который покажет, что крышка правильно установлена и зафиксирована.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Каждый раз, когда вы собираете свой комбайн, сначала поставьте чашу и зафиксируйте ее в правильном положении. После этого подсоедините крышку.

# инструкции по использованию

1. У вашего комбайна имеется супер-широкий приемник, поэтому нет необходимости предварительно резать многие овощи такие как небольшой лук или картофелины. Они будут целиком помещаться в приемник.
2. Подготовьте овощи тщательно помыв их и почистив те, с которых нужно снять кожу.
3. Проверьте чтобы комбайн и все аксессуары были чистыми. Смотрите инструкции по “чистке” и “обслуживанию.”
4. Убедитесь в том, что ваш комбайн правильно собран. Пожалуйста, выполните инструкции из раздела “ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗВАТЬ ВАШ КОМБАЙН”. Если вы используете диск, то прежде чем закрыть крышку приемника, вы можете положить в приемник продукты.
5. Включите шнур питания в розетку и приведите переключатель в положение включения “I” или импульса “⋏”. Чтобы комбайн работал, крышка приемника должна быть на месте и закрыта.
6. Когда комбайн включен, поместите овощи в приемник и медленно придавите их толкателем.
7. Если толкатель повернуть, он может быть зафиксирован в приемнике. В таком случае продукты будут сами проталкиваться вниз по приемнику. Если толкатель не зафиксирован, то его можно вынимать во время работы комбайна, чтобы добавлять жидкость или дополнительные ингредиенты.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** НИКОГДА НЕ ЗАТАЛКИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ В КОМБАЙН И НЕ ЧИСТИТЕ ПРИЕМНИК РУКАМИ ИЛИ ПАЛЬЦАМИ. ВСЕГДА ПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМ ТОЛКАТЕЛЕМ.

**ЛЕЗВИЯ И ДИСКИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С НИМИ.**

**ВНИМАНИЕ:** Максимальное время непрерывной работы – 3 минуты.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАРУБОЧНОГО ЛЕЗВИЯ:**

1. Разместите нарубочное лезвие над ведущим валом и слегка проверните его пока оно станет на место.
2. Накройте чашу крышкой так, чтобы приемник находился в передней части чаши (над панелью переключения). Поверните против часовой стрелки пока крышка станет на место. Приемник будет находиться непосредственно над ручкой и будет выровнен относительно нее. Придавите крышку толкателя до щелчка, что будет означать что крышка зафиксирована на месте.
3. Включите шнур питания в розетку.
4. Начинайте переработку, выбрав “I” или ИМПУЛЬС (⋏).

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАРЕЗОЧНЫХ / ТЕРОЧНЫХ ДИСКОВ:**

1. Наденьте подсоединительный стержень на ведущий вал и слегка проверните, чтобы он стал на место.
2. Выберите диск в соответствии с рецептом или по желанию.
3. Установите диск на подсоединительный стержень желаемой стороной вверх, т.к. диски двухсторонние.
4. Установите крышку на чашу так, чтобы приемник был с левой стороны чаши.
5. Поверните против часовой стрелки пока крышка станет на место.
6. Загрузите приемник продуктами до включения комбайна. Всегда используйте толкатель, чтобы продукты нарезались или натирались равномернее.
7. Вставьте толкатель с приемник. Включите комбайн в положение “I”. Держа толкатель одной рукой и придерживая приемник другой, мягко нажмите толкатель. Когда закончите, не снимая крышки выключите комбайн приведя переключатель в положение “O”.

**ПОВТОРНЫЙ ЗАПУСК:**

1. Мотор имеет предохранитель, который защищает его от перегрева.
2. Если после продолжительной работы комбайн остановился, выключите его “O” и отключите от сети.
3. Подождите 5-10 минут пока комбайн остынет.
4. Включите комбайн в сеть и продолжайте нормально использовать.
5. Если комбайн не работает после выполнения шагов 1-4, повторите их еще раз и подождите еще 10 минут прежде чем снова использовать комбайн.

# после использования комбайна

Перед чисткой и хранением комбайна разберите его как описано в инструкции ниже:

- Выключите комбайн “O” и отключите его от сети питания.
- Откройте крышку приемника надавив на защелку в направлении от себя.
- Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
- Если вы использовали аксессуар, вытащите его за рукоятку. Не прикасайтесь к острым краям, когда освобождаете чашу или снимаете аксессуары.
- Поверните чашу влево, чтобы она отсоединилась, затем поднимите ее и снимите с базы.

# чистка

**ЛЕЗВИЯ И ДИСКИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ЧИСТКЕ.**

- Выключите комбайн “O” и отключите его от сети.
- Разберите все съемные части комбайна. Нарубочное лезвие, диски и подсоединительный стержень можно мыть в посудомоечной машине; выберите минимальную температуру и положите на верхнюю полку. Остальные детали помойте вручную теплой мыльной водой. Если на лезвии, дисках, чаше и крышке застыли остатки пищи, замочите их в теплой мыльной воде примерно на 10 минут, а затем вымойте.
- Протрите моторную базу и ведущий вал влажной или сухой тряпкой.
- Не погружайте моторную базу в воду или другие жидкости.
- Используйте бумажное полотенце с каплей овощного масла для удаления пятен, возникших в результате обработки некоторых продуктов, таких как морковь.
- Очень важно тщательно чистить внутренность рукоятки нарубочного лезвия. Мы рекомендуем применять маленький ершик предназначенный для мытья детских бутылк, чтобы очистить рукоятку от остатков пищи. После этого лезвие следует тщательно вымыть и высушить.
- При ручной мойке не держите детали слишком долго в моющем средстве.
- При выборе моющего средства для посудомоечной машины прочитайте инструкцию производителя и убедитесь, что данное средство пригодно для мытья пластмассы.

# хранение

- Храните нарубочное лезвие в прозрачной посуде.
- Диски и другие аксессуары должны храниться в ящичке кухонного комбайна.

# обслуживание

- При контакте с некторыми овощами на отдельных деталях могут образовываться пятна. Необходимо мыть все детали немедленно после каждого их использования.

# проблемы и решения

| ПРОБЛЕМА | РЕШЕНИЕ |
|---|---|
| Комбайн не работает после включения | • Возможно чаша не закреплена в правильном положении.<br>• Возможно крышка приемника не закреплена в правильном положении.<br>• Выключите, отключите от сети и проверьте правильность сборки всех компонентов.<br>• Выключите и отсоедините от сети, проверьте не блокируют ли комбайн остатки пищи. |
| Комбайн издает громкие звуки и начинает вибрировать | • Выключите, отключите от сети и проверьте правильность сборки всех компонентов. |
| Плохо работает диск | • Если отверстия заблокированы, почистите диск щеткой в горячей воде или помойте его в посудомочной машине. |
| Мотор остановился после продолжительной работы с большой нагрузкой | • В моторе имеется предохранитель, защищающий его от перегревания. Выключите комбайн “O” и отключите его от сети. После того как комбайн остыл, включите его в сеть и продолжайте нормально использовать. |

# советы и рекомендации

**ПУЛЬСИРУЮЩИЙ МЕТОД**

Комбайн перерабатывет продукты очень быстро, в большинстве случаев – за секунды! Поэтому очень важно следить, чтобы продукты не были слишком сильно обработаны. При использовании нарубочного лезвия в чаше мы рекомендуем обрабатывать пищу в несколько приемов по несколько секунд. Такой пульсирующий метод всегда обеспечивает отличные результаты.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Прежде чем снять крышку, пожалуйста, убедитесь, что нарубочное лезвие полностью остановилось.

**ЗАГРУЗКА ПИЩИ В ЧАШУ**

Для получения лучших результатов перерабатывайте в комбайне кусочки пищи примерно одинакового размера. Результаты будут более однородными. Результаты переработки будут более быстрыми и более однородными, если вы не будете перегружать чашу. При использовании нарубочного лезвия не загружайте чашу больше чем на 3/4 ее максимального объема.

**ПРИМЕЧАНИЕ**: При переработке большого количества пищи следите, чтобы комбайн устойчиво стоял на столе или рабочей поверхности кухни.

**НАРУБКА МЯСА**

Предварительно нарежьте мясо кубиками размером примерно 2 см. Поместите кусочки в чашу, поставьте на место крышку и обработайте пульсирующим методом в течение 5-7 секунд. Никогда не загружайте в комбайн больше, чем две чашки мясных кубиков одновременно.

**НАРУБКА ОВОЩЕЙ**

При нарубке овощей, таких как лук, включите и выключите комбайн 1 или два раза, чтобы нарубить крупно, и 3 или 4 раза, чтобы нарубить мелко. При необходимости соскребите массу со стенок чаши во время нарубки один или два раза.

**ДОБАВЛЕНИЕ ЖИДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Жидкие ингредиенты можно добавлять в работающий комбайн, налив их через приемное отверстие.

**БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ДОБАВЛЯЯ ГОРЯЧИЕ ЖИДКОСТИ. ОНИ МОГУТ БРЫЗНУТЬ И ВЫЗВАТЬ ОЖОГ.**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При приготовлении соусов и смешивании полужидких ингредиентов остановите комбайн и соскребите продукт со стенок чаши и с крышки.

**НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ РАБОТАЮЩИЙ КОМБАЙН БЕЗ ПРИСМОТРА.**

**Флан из Индейки и Овощей**

450 г колбасного фарша из индейки
3-4 цуккини
1 пучок зеленого лука
Оливковое масло
450 г мороженного яичного заменителя, разморозить
235 мл пряного напитка из томатного сока
14 г кукурузного крахмала

Нагреть духовку до 175° С.

С помощью терочного диска вашего кухонного комбайна натереть 460 г цуккини.

С помощью нарубочного лезвия вашего кухонного комбайна измельчить 115 г зеленого лука.

Протушить колбасный фарш, тертый цуккини и нарубленный лук на среднем огне в течение 5-7 минут или пока индейка перестанет быть розовой, а овощи станут мягкими. Слить жидкость.

Переложить 115 г смеси в 170-граммовый порционный горшочек предварительно смазанный оливковым маслом. Залить мясную смесь 58 граммами яичного заменителя. Должно получиться 8 порций.

Поставить горшочки в жаровню размером 38 см х 28 см х 5 см.

Налить жаровню водой на глубину 2.5 см. Поставить жаровню на решетку в духовку и запечь при температуре 175° С в течение 25-35 минут или пока нож, воткнутый в каждый горшочек, не станет выходить из горшочков чистым. Достать из духовки и выложить индейку из горшочков. В стеклянной посуде объемом 500 мл смешайте напиток из томатного сока и кукурузный крахмал. Поставить в микроволновку на высокую мощность на 2 минуты. После 1 минуты перемешать. Продолжать варить в микроволновке пока соус загустеет.

С помощью ложки полить соусом получившиеся формочки из индейки.

**Английский Мятный Соус**

1 пучок свежих листьев мяты
235 мл солодового уксуса
28 г белого сахара
Стеклянные банки с навинчивающимися или пробковыми кышками

Промыть листья мяты и отделить их от стеблей.

С помощью нарубочного лезвия порубить в кухонном комбайне листья мяты.

В маленькой кастрюле на медленном огне довести уксус до кипения. Добавить сахар и нарубленные листья мяты. Варить на медленном огне примерно 20 минут. Можно добавить воду или сахар по вкусу.

Помоыть банки, затем опустить их в горячую воду и для стерилизации прокипятить на медленном огне 10 минут. Вытащить и перевернуть, чтобы стекла лишняя вода. Пока банки еще теплые, заполнить их мятным соусом и плотно закрыть.

**Клюквенный Соус**

235 мл воды
230 г сахара
340 г свежей клюквы
1 апельсин, почистить
1 яблоко, почистить, вынуть кочерыжку и нарезать кубиками
1 груша, почистить, вынуть кочерыжку и нарезать кубиками
230 г рубленных смешанных сухофруктов
2 г соли
2 г молотой корицы
1 г молотого мускатного ореха

Кипятить воду с сахаром в кастрюле среднего размера пока весь сахар растворится. Уменьшить огонь и добавить все остальные ингредиенты.

Накрыть крышкой и варить на медленном огне пока клюква начнет развариваться. Снять с огня и дать остыть.

### Клюквенная Глазурь

230 г клюквы соус
1 большой лук-шалот
1 красный горький перец, очищенный от хвостика и части семян
14 г свежего лиомнного сока
60 мл красного вина с фруктовым вкусом
9 г имбирного варенья
21 г рубленого свежего розмарина
14 г оливкового масла
Острый перечный соус по вкусу

С промощью нарубочного лезвия вашего кухонного комбайна нарубить лук.

С использованием кухонного комбайна измельчить в пюре все ингредиенты в порядке указанном выше. Вылить массу в миску безопасную для использования в микроволновой печи. Поставить в микроволновку на высокую мощность на 5 минут. Глазурь должна быть густой и похожей на сироп. Если вы хотите более густую глазурь, добавляйте по 1 минуте в микроволновке. Если вы хотите, чтобы глазурь была более жидкой, можно добавить больше вина. Подавать теплой.

### Медовая, Лимонная и Имбирная Глазурь

5 см кусочек свежего имбирного корня
85 г меда
28 г сухого хереса
1 лимон, крупно молотая цедра и сок
Соль
Черный молотый перец

Разрезать имбирь поплам. С помощью вашего кухонного комбайна мелко натереть одну половину. Собрать натертую массу и выдавить сок в миску.

Нарезать оставшуюся половину мелкой соломкой и смешать с имбирным соком и остальными ингредиентами.

Поместить массу в небольшую сковородку и тушить на медленном огне 3 минуты пока испарится половина жидкости. Дать остыть пока смесь станет густой и похожей на сироп. Намазать на мясо примерно за 10 минут до его готовности.

### Кетчуп Принц Уэльский

½ литра ягод бузины
Уксус
5 соленых анчоусов
45 мл лука-шалота
5 мл гвоздики
5 мл молотой шелухи мускатного ореха
5 мл измельченного имбиря
5 мл молотого мускатного ореха

Поместить ягоды бузины в посуду и залить уксусом. Варить при температуре 150° С пока ягоды не лопнут, примерно 1 ½ часа. Оставить стоять на ночь, после чего процедить.

С помощью вашего кухонного комбайна тонко нарезать лук-шалот. Смешать с бузинным уксусом и добавить остальные ингредиенты. Довести до кипения. Уменьшить огонь и варить на медленном огне до тех пор, пока анчоусы начнут развариваться, примерно 20 минут.

Дать остыть, процедить, перелить в бутылку и плотно закрыть пробкой. Выдержать в холодильнике две недели не открывая.

### Шпинатный Соус

230 г шпината
28 г оливкового масла
115 г простого йогурта
Дробленый чеснок
Сушеный базилик
1 горсть свежей петрушки
1 лимон
28 г сыра фета

С использованием нарубочного лезвия вашего кухонного комбайна нарубить шпинат и петрушку. Выдавить сок из лимона.

Прокрутить шпинат, оливковое масло, йогурт, чеснок, базилик, петрушку и лимон до желаемой консистенции. При желании можно добавить воду, чтобы сделать соус более жидким. Вылить на макароны и хорошо перемешать. Посыпать раскрошенным сыром фета и еще раз перемешать.

### Соус Морнэ

21 г масла
21 г муки
177 мл молока
85 г сыра груйер
28 г сыра пармезан
0.5 г молотого мускатного ореха
1 г красного перца
1 г соли

С помощью терочных дисков кухонного комбайна натереть сыры пармезан и груйер и отставить их всторону.

На медленном огне растопить масло, добавить муку и поварить 1-2 минуты. Нагреть молоко и добавить его в смесь муки с маслом. Держать на среднем огне до загустения. Постоянно помешивая, добавить сыр, мускатный орех, перец и соль.

### Азиатский Маринад

120 мл арахисового масла
60 мл белого винного уксуса
60 мл соевого соуса
60 мл лимонного сока
4 зубчика чеснока
8 ростков кинзы
1 красный чилийский перец
Имбирь

С помощью кухонного комбайна измельчить зубчики чеснока. Затем нарубить имбирь, чтобы получилось 9 г. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. При желании можно добавить воду, чтобы сделать маринад более жидким. Оставить мясо в маринаде на ночь.

### Суп из Жареного Баклажана

1 большой баклажан
2 красных сладких перца
2 больших помидора
43 г оливкового масла
1 луковица
8 зубчиков чеснока
5 г тмина
950 мл куриного бульона
120 мл жирных сливок
60 г свежего базилика

Обжарить баклажан, перцы и помидоры на открытом огне пока потемнеют.  Снять кожу.

Вынуть семечки из перцев и помидоров. С помощью вашего кухонного комбайна нарубить баклажан, перцы и помидоры. Отставить в сторону.

С использованием кухонного комбайна нарубить лук. Отставить в сторону. Измельчить чеснок. Отставить в сторону. Тонко нарезать базилик. Отставить в сторону.

В среднего размера сковороде нагреть на среднем огне масло, добавить лук и тушить до мягкости. Добавить баклажан, помидоры, перцы и перемешать. После этого добавить чеснок, тмин и куриный бульон. Варить на медленном огне 45 минут, после чего добавить сливки и перемешать.

Вылить готовую смесь в кухонный комбайн и превратить в однородное по консистенции пюре. Приправить солью и посыпать базиликом.

### Повидло из Инжира с Медом

700 г сушеного инжира
300 г меда
3 сладких апельсина, мелко нарубить или измельчить
360 мл сладкого красного вина
3 палочки корицы

Мелко нарубить сушеный инжир в кухонном комбайне и добавить 130 г мед. Перемешать 15 секунд максимум.

Перелить массу в кастрюлю и добавить остальные ингредиенты. Варить на медленном огне, помешивая время от времени, пока масса загустеет и станет по консистенции напоминать джем. Остудить и хранить в холодильнике до использования.

Намазывть на хлеб, подсушенную сдобную булку или рогалик.

# европейская гарантия

Сохраняйте квитанцию о покупке, так как она может потребоваться в случае возникновения претензий, предъявляемых в соответствии с условиями данной гарантии.

На данное устройство предоставляется гарантия на 3 года после покупки, как описано в настоящем документе. Асинхронный мотор имеет гарантию на 10 лет с момента покупки как описано в настоящем документе.

Если в течение данного гарантийного периода устройство перестанет работать вследствие дефекта конструкции или неправильного изготовления, верните его по месту покупки вместе с квитанцией о покупке и копией этой гарантии.

Права и привилегии, которыми наделяет эта гарантия, дополняют законные права потребителя, не отраженные в этой гарантии. Правом на изменение этих условий обладает только Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”).

Holmes обязуется в течение установленного гарантийного периода бесплатно отремонтировать или заменить устройство или любую неисправную деталь прибора в случае дефекта при условии, что:

- Вы своевременно сообщили о проблеме по месту покупки или в компанию Holmes; и
- прибор не подвергался каким-либо изменениям любым из существующих способов, а также не был приведен в негодность или в состояние, требующее ремонта, вследствие повреждения, неправильно обращения или ремонта каким-либо лицом, не уполномоченным компанией Holmes;

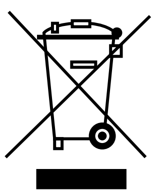
Настоящая гарантия не распространяется на неисправности, возникшие вследствие неправильного обращения, повреждения, подключения к источнику питания с несоответствующим напряжением, стихийного бедствия, событий, неконтролируемых компанией Holmes, ремонтом или модификацией лицом, не являющимся уполномоченным специалистом Holmes, а также несоблюдением указаний в инструкциях по эксплуатации. Кроме того, данная гарантия не распространяется на нормальный износ, включая помимо всего прочего мелкие изменения окраски и царапины. Правами на получение данной гарантии обладает только первоначальный покупатель.

Она не распространяется на использование в коммерческих или коммунальных целях.

Если оборудование  имеет специфичную для Вашей страны гарантию или к нему прилагается отдельный гарантийный документ, пожалуйста, используйте их вместо этой гарантии или обратитесь к авторизованному дилеру за дополнительной информацией.

Утилизируемое электрическое оборудование нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Сдавайте такое оборудование на переработку в соответствующие центры. Для получения дополнительной информации о переработке и WEEE отправьте сообщение по электронной почте по адресу: enquiriesEurope@jardencs.com.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



# viktiga säkerhetsråd

När man använder elektriska apparater måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

- Läs igenom alla instruktioner innan du använder din matberedare "📖i".
- Försäkra dig alltid om att matberedaren är ordentligt hopsatt innan du använder den. Matberedaren kommer inte att kunna sättas på om den inte är ordentligt hopsatt.
- Försäkra dig om att skålens lock sitter fast ordentligt innan du använder apparaten.
- För att minska risken för skador bör du aldrig sätta dit skärbladet på motordelen utan att först sätta dit behållaren ordentligt på sin plats.
- Skärbladet och de andra tillbehörsskivorna är vassa. Hantera försiktigt för att undvika skada.
- Mata aldrig in mat i matarröret med själva händerna; använd alltid påmataren.
- Använd inte den här apparaten längre än 3 minuter i sträck.
- Använd alltid matberedaren på en torr och stadig yta.
- För att undvika att skada matberedaren bör du inte lyfta den med hjälp av handtaget.
- Använd inte matberedaren om någon del är skadad.
- Om apparaten används på annat sätt än vad som anges i denna handbok kan det orsaka materiella eller personskador.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada.
- Undvik kontakt med apparatens rörliga delar. Håll händer och köksredskap borta från de rörliga bladen eller tillbehörsskivorna medan du bereder mat för att undvika risk för allvarlig skada på personer eller skada på matberedaren. En skrapa kan användas, dock endast när matberedaren inte är igång.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används, innan rengöring och innan du sätter ihop eller tar bort delar.
- Stäng av apparaten och dra ut kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar.
- För att skydda mot elektriska stötar får varken sladden, kontakten eller motordelen doppas ned i vatten eller annan vätska.
- Använd aldrig någon typ av apparater om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt. Om detta är fallet, lämna in apparaten till närmaste servicecenter för genomgång samt eventuell reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
- Låt aldrig sladden hänga över bordskant, köksbänkens kant eller över varma ytor, inklusive spisar.
- Ställ aldrig matberedaren på eller i närheten av varm gas, elplatta eller där den skulle kunna komma i kontakt med en varm ugn.
- Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning efter oavbruten användning under längre stunder. Om motorn stängs av, stäng av matberedaren och dra ut kontakten från eluttaget. När matberedaren har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt.

- Stäng alltid av matberedaren "O" innan du drar ut kontakten från eluttaget.
- Se till att du stänger av matberedaren "O" efter varje användning.
- Använd aldrig apparaten för annat än det den är avsedd för.
- Använd aldrig utomhus.
- Håll apparaten under uppsikt om den används då barn finns i närheten för att se till att de inte leker med denna.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller av personer som inte känner till hur apparaten ska användas, såvida inte dessa personer har instruerats i hur apparaten används av någon som är ansvarig för dessa personers säkerhet.

**DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.**

## SPARA DENNA BRUKSANVISNING

# instruktioner om strömsladden

Följ instruktionerna nedan för att försäkra att strömsladden används på säkert sätt.

- Använd aldrig förlängningssladdar med denna apparat.
- Sladden får inte dras i, vridas eller hanteras hårdhänt på annat sätt.

Om matberedarens sladd är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller annan behörig person för att undvika fara.

# viktiga symboler på apparaten

"Läsinstruktioner" som finns på höljet intill matarröret

I "På"

O "Av"

"Pulse"

"Lås"

"Lås upp"

"Justeringspilar"

▼ "Lossningsknapp för matarrörets lock"

# beskrivning av apparaten




1. Påmatare
2. Lock till matarröret
3. Extrabrett matarrör
4. Motordel
5. Lampa som indikerar att apparaten är på (gul)
6. På "I"/ Av "O" Kontrollpanel
7. (⋏) Pulse-funktion
8. Förvaringslåda
9. Hölje
10. Symbol för läsinstruktioner
11. 3-liters skål
12. Drivaxel
13. Hackblad
14. 2 mm/4mm skivningsskiva
15. Spatel
16. Tillbehörshållare
17. Rivnings-/strimlingsskiva

# användningsinstruktioner

## INNAN DU ANVÄNDER DIN MATBEREDARE

Följ monteringsinstruktionerna nedan innan du använder din Villaware™ matberedare:

**FÖRSÄKRA DIG OM ATT ELSLADDEN ÄR UTDRAGEN.**

**SKÄRBLADEN OCH SKIVORNA ÄR EXTREMT VASSA. VAR FÖRSIKTIG MED DESSA.**


**Figur 1**

- Innan du sätter ihop din matberedare, se till att elsladden är utdragen och ställ matberedaren på en torr och stadig yta. Ställ skålen, utan locket, på motordelens drivaxel. (Figur 1)


**Figur 2**

- Vrid på skålen tills den sitter fast ordentligt på motordelen. Håll i handtaget och vrid på skålen moturs tills den låses ordentligt på plats (figur 2). Handtaget kommer att vara vridet framåt och i linje med kontrollpanelen. Försäkra dig om att pilsymbolen på motordelen är i linje med låssymbolen “🔒”.


**Figur 3**

- Om du ska använda hackbladet; sätt detta på drivaxeln och vrid lite på det tills det sitter på plats (Figur 3).

  **SKÄRBLADEN OCH TILLBEHÖRSSKIVORNA ÄR VASSA. VAR FÖRSIKTIG MED DESSA.**


**Figur 4a**


**Figur 4b**

- Om du ska använda någon av tillbehörsskivorna, sätt tillbehörshållaren över drivaxeln (figur 4a). Placera sedan skivan ovanpå denna med önskad sida uppåt (strimling eller rivning) (figur 4b).


**Figur 5**

- Sätt på locket på skålen så att matarröret hamnar framför skålen ovanför kontrollpanelen (figur 5). Vrid moturs tills pilen på höljet är i linje med låssymbolen på locket “🔒”.


**Figur 6**

- Tryck matarrörets lock nedåt tills det hörs ett klick, vilket betyder att locket sitter på sin plats.

**OBS!** Varje gång du sätter ihop matberedaren på nytt, se till att du först sätter dit skålen och låser den på plats. Sätt sedan dit locket.

# instruktioner för användning

1. Din matberedare har ett extra brett matarrör så att de flesta grönsaker, som t.ex. mindre lökar och potatis, inte behöver skäras i småbitar innan de stoppas i matarröret.
2. Förbered dina grönsaker genom att tvätta dem ordentligt och skala de som behöver skalas.
3. Försäkra dig om att matberedaren och dess tillbehör är rena genom att följa avsnitten "rengöring" och "skötsel och underhåll" i denna handbok.
4. Försäkra dig om att din matberedare är ordentligt hopsatt. Följ instruktionerna från avsnittet "INNAN DU ANVÄNDER DIN MATBEREDARE". Innan du stänger locket till matarröret kan du stoppa i mat i detta om en skiva är isatt i matberedaren.
5. Sätt i strömsladden i ett eluttag och sätt på strömmen genom att välja "I" eller Pulse "⋏". Locket till matberedaren måste låsas fast på sin plats för att apparaten ska kunna köras.
6. När matberedaren väl är på, lägg grönsakerna i matberedaren och använd påmataren för att långsamt trycka dem nedåt.
7. Genom att vrida på påmataren kan den låsas fast i matarröret så att de bägge delarna fungerar som en för att trycka ned mat i matarröret. Om delarna används separat kan påmataren lyftas bort medan matberedaren körs om man vill hälla i vätskor eller lägga i bitar av mat.

**VARNING:** ANVÄND ALDRIG HÄNDERNA ELLER FINGRARNA FÖR ATT TRYCKA NER MAT I MATARRÖRET ELLER FÖR ATT GÖRA RENT MATARRÖRET. ANVÄND ALLTID MEDFÖLJANDE PÅMATARE.

**SKÄRBLADEN OCH SKIVORNA ÄR EXTREMT VASSA. VAR FÖRSIKTIG MED DESSA.**

**VAR FÖRSIKTIG: Apparatens maximala användningstid är 3 minuter i sträck.**

**ANVÄNDA HACKBLADET:**

1. Sätt på hackbladet över drivaxeln och rotera det lätt tills det hamnar på sin plats.
2. Sätt på locket på skålen så att matarröret hamnar framför skålen (ovanför kontrollpanelen). Vrid moturs tills locket låses på plats. Matarröret kommer att hamna direkt ovanför och i linje med handtaget. Tryck matarrörets lock nedåt tills det hörs ett klick, vilket betyder att locket sitter på sin plats.
3. Sätt i strömsladden i ett eluttag.
4. Sätt igång matberedaren genom att välja "I" eller PULSE (⋏).

**ANVÄNDA SKIVNINGS-/STRIMLINGS-/RIVNINGSSKIVORNA:**

1. Sätt på tillbehörshållaren över drivaxeln och rotera den lätt tills den hamnar på sin plats.
2. Välj vilken skiva du ska använda beroende på recept eller tycke och smak.
3. Sätt på skivan på tillbehörshållaren med önskat blad vänt uppåt eftersom skivorna är vändbara.
4. Sätt på locket på skålen så att matarröret är vänt mot skålens vänstra sida.
5. Vrid moturs tills locket låses fast.
6. Fyll matarröret med ingredienser innan du sätter på matberedaren. Använd alltid påmataren för att maten ska skivas eller strimlas jämnare.
7. Stöd påmataren mot matarröret. Sätt på apparaten "**I**". Håll i påmataren med en hand och i matarröret med den andra och tryck försiktigt påmataren nedåt. Tryck när du är klar kontrollknappen till off-läget "**O**" innan du tar bort locket.

**ÅTERSTÄLLNINGSFUNKTION:**

1. Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning.
2. Om apparaten stängs av efter att matberedaren har använts en stund, stäng av matberedaren och dra ut kontakten från eluttaget.
3. Vänta i 5-10 minuter så att matberedaren får svalna.
4. När matberedaren har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt.
5. Om matberedaren inte fungerar efter instruktion 1-4, upprepa ovanstående steg och vänta i ytterligare 10 minuter innan du använder den igen.

# efter användning av matberedaren

Innan du gör rent och förvarar din matberedare, följ instruktionerna nedan för att montera isär apparaten:

- Stäng av matberedaren "O" och dra ut kontakten från eluttaget.
- Lossa på locket till matarröret genom att trycka låsmekanismen utåt.
- Vrid medurs för att lossa på locket.
- Ta bort det tillbehör som använts genom att hålla i skaftet på detta. Ta inte på skärbladen eller på de vassa kanterna när du tömmer skålen eller tar bort tillbehören.
- Vrid skålen till vänster för att lossa på denna och lyft den sedan uppåt för att lyfta bort den från motordelen.

# rengöring

**SKÄRBLADEN OCH SKIVORNA ÄR EXTREMT VASSA. VAR FÖRSIKTIG MED DESSA NÄR DU GÖR RENT MATBEREDAREN.**

- Stäng av matberedaren "O" och dra ut kontakten från eluttaget.
- Montera isär alla matberedarens borttagbara delar. Hackbladet, skivorna och tillbehörshållaren tål maskindisk; använd lägsta temperatur och lägg dem på diskmaskinens översta hylla. Diska de andra delarna för hand med varmt vatten med diskmedel. Om matrester sitter fast på hackbladet, skivorna, skålen eller locket, lägg dessa i varmt vatten med diskmedel i ungefär 10 minuter innan du diskar dessa.
- Torka rent motordelen, inklusive drivaxeln, med en fuktig eller torr trasa.
- Doppa inte ned matberedaren i vatten eller annan vätska.
- Använd en bit hushållspapper med lite vegetabilisk olja för att ta bort fläckar från vissa livsmedel, som t.ex. morötter.
- Det är mycket viktigt att göra rent hackbladets inre skaft. Vi rekommenderar att använda en liten borste som är till för nappflaskor för att ta bort eventuella matrester och sedan diska och torka skaftet ordentligt.
- När du diskar för hand, undvik att lägga delar i blöt i diskmedel alltför länge.
- Läs igenom tillverkarens instruktioner för att verifiera att flytande diskmedel är lämpligt för rengöring av plastdelar.

# förvaring

- Förvara hackbladet i den tomma skålen.
- Skivorna och de andra tillbehören bör förvaras i matberedarens förvaringslåda.

# underhåll

Vissa delar kan missfärgas när de kommer i kontakt med vissa grönsaker. För att undvika detta bör alla delar diskas omedelbart efter användning.

# problem och lösningar

| PROBLEM | LÖSNING |
|---|---|
| Matberedaren fungerar inte när den sätts på | • Skålen kanske inte sitter fast ordentligt.<br>• Locket till matarröret kanske inte sitter fast ordentligt.<br>• Stäng av och dra ut strömsladden till matberedaren och försäkra dig om att alla delar är ordentligt hopsatta.<br>• Stäng av och dra ut strömsladden till matberedaren och kontrollera om det finns några matrester som blockerar apparaten. |
| Matberedaren för mycket väsen eller börjar vibrera | • Stäng av och dra ut strömsladden till matberedaren och försäkra dig om att alla delar är ordentligt hopsatta. |
| Skivan fungerar inte så bra som den brukar | • Om hålen är blockerade, använd en borste och gör rent skivan i varmt vatten eller diska skivan i diskmaskin. |
| Motorn stoppar efter oavbruten användning under längre stunder | • Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning. Stäng av matberedaren och dra ut kontakten från eluttaget. När matberedaren har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt. |

# tips och rekommendationer

**"PULSE"-METODEN**
Matberedaren preparerar maten väldigt snabbt; i de allra flesta fall på sekunder! Detta innebär att maten lätt kan köras lite för hårt om du inte är försiktig och håller noggrann koll på denna. Vi rekommenderar att inte ha matberedaren på mer än några sekunder i taget när du använder skärbladet i skålen. Genom att använda pulse-knappen får du utmärkta resultat varje gång.

**OBS!** Försäkra dig om att skärbladet har slutat snurra helt och hållet innan du tar bort locket.

**LÄGGA MAT I SKÅLEN**
För bästa resultat bör du dela maten som ska köras i matberedaren i bitar som är ungefär lika stora. Resultatet kommer då att bli jämnare. Du kommer att få ett snabbare och jämnare resultat om du inte fyller skålen alltför mycket. När du använder hackbladet, se till att du aldrig fyller skålen mer än till ¾ av dess maximala kapacitet.

**OBS!** När du kör något tungt i matberedaren, se till att den står stadigt på bänken eller bordet.

**HACKA KÖTT**
Kör först köttet i bitar som är cirka 2 cm stora. Lägg bitarna i skålen; sätt på locket och kör köttet genom att trycka upprepade gånger på pulse-knappen i 5 till 7 sekunder. Kör aldrig mer än ett par deciliter köttbitar åt gången.

**HACKA GRÖNSAKER**
När du kör grönsaker som t.ex. lök i matberedaren, sätt på och stäng av matberedaren 1 till 2 gånger för att hacka grovt och ytterligare 3 till 4 gånger för att hacka fint. Skrapa skålens sidor en eller två gånger medan du kör matberedaren, om nödvändigt.

**TILLSÄTTA FLYTANDE INGREDIENSER**
Flytande ingredienser kan läggas till medan matberedaren körs genom att hälla i dem i matarröret.

**VAR FÖRSIKTIG NÄR DU TILLSÄTTER VARMA VÄTSKOR EFTERSOM DE KAN STÄNKA OCH ORSAKA SKADA.**

**OBS!** När du kör såser eller halvflytande ingredienser i matberedaren, stoppa denna och skrapa skålens sidor och lock.

**LÄMNA INTE MATBEREDAREN UTOM TILLSYN MEDAN DEN ANVÄNDS.**

### Flan Med Kalkon Och Grönsaker

450 g kalkonkorv
3-4 zucchinier
1 knippe vårlök
Olivolja
450 g fryst äggersättning (upptinad)
235 ml kryddstark drinkmix med tomatjuice
14 g maizena

Förvärm ugnen till 175° C.

Riv 460 g zucchini genom att använda rivskivan i din matberedare.

Finhacka 115 g salladslök genom att använda hackbladet i matberedaren.

Sautera kalkonkorv, riven zucchini och finhackad lök på medelhög värme i 5-7 minuter eller tills kalkonkorven inte längre är rosa och grönsakerna är mjuka. Låt dem rinna av.

Lägg 115 g av blandningen i en 170 g puddingform eller på ett litet fat som först har täckts med olivolja. Häll 58 g äggersättning över kalkonblandningen. Blandningen bör räcka till 8 formar.

Sätt formarna i en ugnsfast form med måtten 38 cm x 28 cm x 5 cm.

Häll varmt vatten runt formarna så att dessa står i 2,5 cm djupt vatten. Sätt formen på ett ugnsgaller och grädda på 175° C värme i 25-35 minuter eller tills mitten av smeten inte längre är kladdig (känn efter med en provsticka eller en kniv). Ta ut formarna ur ugnen och lossa flanen från dessa. Blanda drinkmix med tomatjuice med maizena i en halvlitersbehållare i glas. Kör med högsta temperatur i mikrovågsugn i 2 minuter, och vispa blandningen efter 1 minut. Fortsätt köra i mikron tills såsen tjocknar.

Skeda såsen över kalkonpuddingen och servera.

### Engelsk Mintsås

11 knippe färska mintblad
235 ml maltvinäger
28 g vitt socker
Glasburkar med skruvkork eller korklock

Skölj mintbladen och plocka bort stjälkarna.

Hacka mintbladen i matberedaren genom att använda hackbladet.

Sjud upp vinäger i en liten kastrull. Tillsätt socker och hackade mintblad. Låt puttra i cirka 20 minuter. Extra vatten eller socker kan tillsättas om så önskas.

Diska burkarna och doppa sedan ner dem i hett vatten och låt dem ligga i sjudande vatten i cirka 10 minuter för sterilisering. Plocka upp burkarna och vänd dem upp och ned för att låta överflödigt vatten rinna av. Fyll burkarna med mintsås medan burkarna fortfarande är varma och förslut ordentligt.

### Tranbärssås

235 ml vatten
230 g socker
340 g färska tranbär
1 skalad apelsin
1 skalat, urkärnat och tärnat äpple
1 skalat, urkärnat och tärnat päron
230 g hackad torkad blandad frukt
2 g salt
2 g mald kanel
1 g mald muskotnöt

Koka vatten och socker i en medelstor kastrull tills sockret löses upp. Sänk värmen så att det sjuder och tillsätt alla övriga ingredienser.

Sätt på locket på kastrullen och rör om då och då tills tranbären spricker. Ta bort från värmen och låt svalna.

**Tranbärsglasyr**

230 g tranbärssås
1 stor schalottenlök
1 röd jalapenopeppar, med stjälk och med en del kärnor
14 g färsk citronjuice
60 ml fruktigt rödvin
9 g ingefärssylt
21 g finhackad färsk rosmarin
14 g olivolja
Stark chilisås för avsmakning

Hacka schalottenlöken med hackbladet i matberedaren.

Gör puré av alla ingredienser i nämnd ordning genom att använda din matberedare. Lägg ingredienserna i en mikrosäker skål. Kör i mikrovågsugn på högsta värme i 5 minuter. Glasyren bör vara tjock och sirapslik. Om du vill ha en tjockare glasyr, kör glasyren 1 minut till i taget. Om du önskar en tunnare glasyr kan mer vin tillsättas. Servera Varm.

**Honungs-, Lime- Och Ingefärsglasyr**

En bit färsk ingefärsrot (cirka 5 cm)
85 g honung
28 g torr sherry
1 lime (grovrivet citronskal och juice)
Salt
Mald svartpeppar

Skär ingefäran i två bitar. Finriv den ena biten genom att köra den i matberedaren. Samla upp den rivna ingefäran och pressa ur juice över en skål.

Skär den andra halvan av ingefäran i små strimlor och blanda med ingefärsjuicen och alla övriga ingredienser.

Lägg blandningen i en liten stekpanna och sjud i 3 minuter tills hälften av blandningen har dunstat. Låt svalna tills blandningen blir tjock och sirapsaktig. Pensla på kött cirka 10 minuter innan köttet är färdiglagat.

**Prince of Wales-Ketchup**

½ liter fläderbär
Vinäger
5 salta ansjovisar
45 ml schalottenlök
5 ml kryddnejlikor
5 ml mald muskotblomma
5 ml mald ingefära
5 ml riven muskotnöt

Lägg fläderbär på en tallrik och täck med vinäger. Sätt in i ugnen på 150° C tills bären spricker (cirka 1½ timme). Låt stå över natten och sila sedan av genom en silpåse.

Skiva schalottenlöken fint genom att köra den i matberedaren. Blanda med flädervinägern och tillsätt övriga ingredienser. Koka upp. Sänk värmen och sjud tills ansjovisen smulas sönder (cirka 20 minuter).

Låt svalna, sila av och tappa på flaska. Sätt på en kork som sitter åt ordentligt. Låt stå i kylskåp i 2 veckor innan du öppnar ketchupen.

**Spenatsås**

230 g spenat
28 g olivolja
115 g naturell yoghurt
Pressad vitlök
Torkad basilika
1 näve färsk persilja
1 citron
28 g fetaost

Hacka spenaten och persiljan med hackbladet i din matberedare. Pressa citronjuice.

Blanda spenat, olivolja, yoghurt, vitlök, basilika, persilja och citron tills önskad konsistens uppnås. Vatten kan tillsättas för att göra såsen tunnare om så önskas. Häll över pasta och blanda ordentligt. Smula fetaost över rätten och blanda igen.

### Mornay-sås

21 g smör
21 g mjöl
177 ml mjölk
85 g gruyereost
28 g parmesanost
0,5 g riven muskotnöt
1 g cayennepeppar
1 g salt

Riv gruyereosten och parmesanosten genom att använda matberedarens rivskiva. Lägg den rivna osten åt sidan.

Smält smör på låg värme och tillsätt mjöl. Koka i 1 till 2 minuter. Värm upp mjölk och tillsätt till mjölblandningen. Koka på medelhög värme tills blandningen är tjock. Blanda i ost, muskotnöt, peppar och salt.

### Asiatisk marinad

120 ml jordnötsolja
60 ml vitvinsvinäger
60 ml sojasås
60 ml citronjuice
4 vitlöksklyftor
8 korianderkvistar
1 röd chilipeppar
Ingefära

Finhacka vitlöksklyftorna genom att köra dem i matberedaren. Hacka sedan ingefäran tills du har 9 g. Tillsätt alla ingredienser och blanda ordentligt. Vatten kan tillsättas för att göra marinaden tunnare om så önskas. Marinera köttet över natten.

### Soppa Med Rostad Aubergine

1 stor aubergine
2 röda paprikor
2 stora tomater
43 g olivolja
1 lök
8 vitlöksklyftor
5 g kummin
950 ml kycklingbuljong
120 ml tjock grädde
60 g färsk basilika

Rosta auberginen, paprikorna och tomaterna över öppen låga tills dessa är svarta. Ta bort skalen.

Ta bort kärnorna från paprikorna och tomaterna. Hacka auberginen, paprikorna och tomaterna genom att köra dem i matberedaren. Ställ åt sidan.

Hacka löken genom att köra den i matberedaren. Ställ åt sidan. Finhacka vitlöken. Ställ åt sidan. Skär basilikan fint. Ställ åt sidan.

Hetta upp olja på medelhög värme i en medelstor kastrull, tillsätt löken och sautera tills den är mjuk. Blanda i aubergine, tomater och paprika. Tillsätt sedan vitlök, kummin och kycklingbuljong. Sjud i 45 minuter och rör sedan i grädden.

Häll i blandningen i din matberedare och kör denna tills du har en jämn puré. Krydda med salt och garnera med basilika.

### Bredbart Pålägg med Fikon och Honung

700 g torkade fikon
300 g honung
3 navelapelsiner, finhackade eller krossade
360 ml sött rödvin
3 kanelstänger

Finhacka de torkade fikonen i matberedaren och tillsätt 130 g honung. Blanda upp till 15s max.

Häll upp blandningen i en kastrull och tillsätt övriga ingredienser. Låt puttra och rör om då och då tills såsen blir tjock och ser ut som sylt. Låt svalna och förvara i kylskåp.

Använd som pålägg på bröd. Passar särskilt bra till challah-bröd och rostade bagels.

# europagaranti

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 3 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet. Induktionsmotorn har 10 års garanti från och med inköpsdatum såsom beskrivs i detta dokument.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. (''Holmes'') har rätt att ändra villkoren.

Holmes åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Holmes.

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Holmes inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Holmes eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor.

Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat inkluderar ett landsspecifikt garantitillägg hänvisar vi till villkoren för den garantin i stället för denna garanti. Du kan också kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Uttjänta elektriska produkter får inte slängas i hushållsavfallet. Återvinn om så är möjligt. Skicka ett e-postmeddelande till oss på enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK

VillaWare™



Printed in PRC   Imprimé en RPC   Impreso en la República Popular China
Gedruckt in PRC   Отпечатано в PRC   Tryckt i PRC

P.N.129730
CBA -040909